

## Referencias

1. CÓDIGO DE LOS ESTADOS UNIDOS Y CÓDIGO DE NORMAS FEDERALES
2. BIBLIOGRAFÍA
3. DOCUMENTOS DE APOYO
4. PAUTAS DE DEFENSA DE LOS ALIMENTOS DESDE LA FUENTE DE ORIGEN HASTA LA MESA

### 1. CÓDIGO DE LOS ESTADOS UNIDOS Y CÓDIGO DE REGLAMENTO FEDERAL

El *Código de alimentos* hace frecuentemente referencias a las leyes federales del Código de los Estados Unidos (USC, *United States Code*) y el Código de Normas Federales (CFR, *Code of Federal Regulations*). Las copias de USC y CFR se pueden examinar y copiar en las bibliotecas depositarias del gobierno o se pueden comprar como se indica a continuación.

#### (A) Examinar y copiar los Códigos USC o CFR

##### (1) Biblioteca depositaria federal

Los Códigos USC y CFR se encuentran disponibles para consultar y examinar en casi 1300 “bibliotecas depositarias” ubicadas en todo el territorio de los Estados Unidos. El Comité Conjunto sobre Imprenta [Joint Committee on Printing] del Congreso estadounidense publica *el directorio de las bibliotecas depositarias del gobierno de los Estados Unidos*, el cual se encuentra disponible a través del Superintendente de Documentos [Superintendent of Documents] de la Oficina de imprenta del gobierno de los Estados Unidos. Esta publicación indica todas las bibliotecas depositarias por estado, ciudad y distrito electoral.

Además, se puede obtener información de la ubicación de las bibliotecas depositarias más cercanas a través de:

Centro de Contacto al Cliente de la Oficina de imprenta del gobierno,  
dirección de entrega: IDCC  
Oficina de imprenta del gobierno de los Estados Unidos  
732 North Capitol Street, NW  
Washington, DC 20401-0001  
(866) 512-1800, Fax (202) 512-2104  
Correo electrónico: [ContactCenter@gpo.gov](mailto:ContactCenter@gpo.gov)

(2) Sistema de información propio de Internet World Wide Web

Los Códigos CFR están disponibles en línea para descargar desde el sistema de información propio de Internet World Wide Web. La fuente es:

Archivos Nacionales y Administración de Documentos (NARA, *The National Archives and Records Administration*)

Copias de las Normas federales: Recuperar el Código CFR por citación  
Proporcionado a través del sitio Web de la Oficina de imprenta del gobierno:  
Servicios de internet de la Oficina de imprenta del gobierno

<http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/cfr-table-search.html#page1>

*(B) Comprar fragmentos de los Códigos USC o CFR*

Las personas que deseen comprar los fragmentos importantes de los Códigos USC o CFR pueden escribir a: o llamar al:

Superintendente de documentos (nuevos pedidos)  
Oficina de imprenta del gobierno de los Estados Unidos  
Casilla postal 371954  
Pittsburgh, PA 15250-7954;

202) 512-1800 desde 8:00 a.m. hasta 5:30 p.m. zona horaria del este, de lunes a viernes (excepto los feriados federales. Los pedidos se pueden pagar con American Express, Discover, MasterCard o Visa

o enviar un correo electrónico a: [gpo@custhelp.com](mailto:gpo@custhelp.com) o <http://www.gpo.gov/customers/print.htm>.

*(C) USC en relación con la definición del Código de "adulterado"*

Este lenguaje se escribió cuidadosamente y se ingresó en el Anexo del Código de alimentos para fines informativos. Para fines legales, se usa solamente el lenguaje proveniente directamente del Código de los Estados Unidos (USC, por sus siglas en inglés).

21 USC Sección 342

Título 21: Alimentos y Medicamentos

Capítulo 9: Ley federal de alimentos, medicamentos y cosméticos

Subcapítulo IV: Alimentos

## ALIMENTOS ADULTERADOS

Sec. 402 [342]

Se considera adulterado un alimento con:

(a) Ingredientes venenosos, insalubres, etc.

Se considera adulterado un alimento con:

### **(a) Ingredientes venenosos, insalubres, etc.**

**(1)** que portan o contienen alguna sustancia venenosa o nociva que pueda ser perjudicial para la salud; sin embargo, en el caso de que la sustancia no sea una sustancia incorporada, no se puede considerar aquel alimento como adulterado según esta cláusula, si la cantidad de dicha sustancia no es perjudicial para la salud.<sup>11</sup>

### **(2)**

**(A)** que portan o contienen alguna sustancia incorporada que es venenosa o nociva (a diferencia de una sustancia que es un residuo químico de pesticida en un producto agrícola crudo o en un alimento procesado; en un aditivo para alimentos; en un colorante o en un nuevo medicamento derivado de animales), y la cual es insegura según la sección 346 de este título; o

**(B)** portan o contienen residuos químicos de pesticida inseguros según la sección 346a (a) de este título; o

**(C)** si es, contiene o porta

**(i)** algún aditivo para alimentos inseguro según la sección 348 de este título; o

**(ii)** un nuevo medicamento derivado de animales (o un producto de conversión del mismo) inseguro según la sección 360b de este título; o

**(3)** si consiste en una sustancia (en su totalidad o parte de ésta) en estado sucio, putrefacto o descompuesto o si no es apto para los alimentos; o

(4) si se ha preparado, envasado o mantenido en condiciones insalubres, en las cuales se pudo haber contaminado con suciedad o en las cuales pudo volverse perjudicial para la salud; o

(5) si es el producto (una parte o en su totalidad) de un animal enfermo o un animal sacrificado con una técnica diferente a la que se usa en los mataderos; o

(6) si su envase está compuesto (una parte o en su totalidad) con alguna sustancia venenosa o nociva que puede provocar que su contenido sea perjudicial para la salud; o

(7) si se ha sometido intencionalmente a radiación, salvo que el uso de la radiación esté en conformidad con un norma o exención en cumplimiento con la sección 348 de este título.

**(b) Ausencia, sustitución o incorporación de constituyentes**

(1) si cualquier constituyente importante se ha omitido o extraído del mismo (en su totalidad o en una parte); o

(2) si cualquier sustancia se ha sustituido (en su totalidad o en una parte); o

(3) si se ha ocultado un daño o inferioridad de algún modo; o

(4) si se ha incorporado, mezclado o envasado alguna sustancia para aumentar su volumen o peso, para reducir su calidad o concentración, o para hacerlo lucir mejor o de mayor valor de lo que realmente es.

**(c) Colorantes**

Si es, contiene o porta colorantes inseguros según la sección 379e (a) de este título.

**(d) Confitería con alcohol o sustancias no nutritivas**

Si es confitería, y:

(1) si tiene introducido (parcial o completamente) algún producto no nutritivo; sin embargo, este subpárrafo no se debe aplicar en los productos no nutritivos (según el juicio del secretario y conforme con los reglamentos), si dichos productos tienen un valor funcional práctico para el confite y no son perjudiciales o peligrosos para la salud;

**(2)** contiene o porta cualquier tipo de alcohol no mayor a la mitad o 1 por ciento de su volumen derivado exclusivamente del uso de extractos saborizantes; sin embargo, esta cláusula no se debe aplicar al tipo de confitería que se ingresa o despacha para ingresar en el comercio interestatal o se reciben o se venden en este comercio, si la venta de dicho confite está permitido según las leyes del estado donde se pretende vender;

**(3)** porta o contiene alguna sustancia no nutritiva; sin embargo, este subpárrafo no se debe aplicar a sustancias no nutritivas que son seguras y que se usan en productos de confitería en el proceso de fabricación, envasado o conservación de dicha confitería para algunas funciones prácticas, si el uso de la sustancia no engaña al consumidor o, de lo contrario, genera una adulteración o falsificación de alguna disposición de este capítulo; salvo que el secretario puede (para evitar o resolver incertidumbres en la aplicación de este subpárrafo), emitir reglamentos que permitan o prohíban el uso de algunas sustancias no nutritivas.

**(e) Oleomargarina con materia en estado sucio, putrefacto, etc.**

Si es oleomargarina, margarina, mantequilla o cualquier material crudo con una sustancia en estado sucio, putrefacto o descompuesto en una parte o en su totalidad, o dicha oleomargarina, margarina o mantequilla no es apta para alimentos.

**(f) Suplemento o ingrediente dietético: seguridad**

**(1)** si es un suplemento dietético o contiene un ingrediente dietético que:

**(A)** presenta un riesgo importante o no razonable de una enfermedad o lesión según:

**(i)** condiciones de uso recomendadas o sugeridas en la etiqueta, o

**(ii)** si no hay condiciones de uso sugeridas o recomendadas en la etiqueta, en condiciones comunes de uso;

**(B)** es un nuevo ingrediente alimenticio sin la información adecuada para garantizar con certeza que es un ingrediente que no presenta un riesgo importante o no razonable de una enfermedad o lesión;

**(C)** el secretario declara que representa un peligro inminente para la salud o seguridad pública, salvo que la autoridad no esté delegada para realizar dicha declaración y el secretario deba iniciar prontamente un procedimiento según las secciones 554 y 556 del título 5 para afirmar o retractarse de su declaración; o

**(D)** es o contiene un ingrediente alimenticio adulterado según el párrafo (a)(1) bajo las condiciones de uso recomendadas o sugeridas en la etiqueta de dicho suplemento alimenticio.

Para cualquiera de los procedimientos según este subpárrafo, es responsabilidad de los Estados Unidos presentar pruebas para cada producto con el fin de revelar que un suplemento alimenticio está adulterado. El tribunal debe decidir cualquier problema según este párrafo sobre una nueva base.

**(2)** Antes de que el secretario pueda informar al fiscal de los Estados Unidos sobre una violación del párrafo <sup>[2]</sup>(1)(A) para iniciar un procedimiento civil, se le debe notificar apropiadamente a la persona acusada y se le debe dar la oportunidad de emitir su opinión, de manera oral o escrita, con al menos 10 días antes de dicha notificación.

**(g) Suplemento alimenticio: prácticas de fabricación**

**(1)** Si es un suplemento alimenticio y se ha preparado, envasado o conservado en condiciones que no cumplen los reglamentos actuales de las buenas prácticas de fabricación, como los reglamentos que exigen (cuando corresponde) etiquetas con fecha de vencimiento, emitido por el secretario según el subpárrafo (2).

**(2)** El secretario puede prescribir, por medio de una norma, las buenas prácticas de fabricación para los suplementos alimenticios. Estos reglamentos se deben modificar tras los reglamentos actuales de las buenas prácticas de fabricación para los alimentos y no pueden imponer estándares para los cuales no existe una metodología analítica actual o disponible en general. No se puede imponer ningún estándar de una buena práctica de fabricación salvo que tal estándar se incluya en una norma promulgada después de una notificación y después de otorgar la oportunidad de hacer comentarios, de acuerdo con el Capítulo 5 del título 5.

## **(h) Volver a ofrecer alimentos a los cuales se les denegó la admisión**

Si es un producto alimentario importado u ofrecido para importarlo en los Estados Unidos y a dicho producto se le ha denegado la admisión según la sección 381 (a) de este título, salvo que la persona que vuelve a ofrecer el producto establezca con argumentos (por cuenta del dueño o el destinatario del producto), que el artículo cumple los requisitos aplicables de este capítulo, como lo determina el secretario.

---

[1] De esta forma en el original “. Probablemente la puntuación debería ser “; o

[2] De esta forma en el original. Probablemente debería ser “subpárrafo”.

(Modificada por el congreso, 2002: Subsección (h). Pub. L. 107 a 188 subsección incorporada (h)).

## **2. BIBLIOGRAFÍA**

La siguiente bibliografía es una recopilación de los documentos que se consideraron al momento de desarrollar el Código de alimentos.

### **Prefacio**

1. Archer, D.L. y J.E. Kvenberg, 1985. Incidence and cost of foodborne diarrheal disease in the United States [Incidencia y costo de las enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos]. *Journal of Food Protection*, 48:887-894.
2. Comité sobre la Salmonella, 1969. An Evaluation of the Salmonella Problem [Evaluación del problema de la Salmonella]. Publicación NRC. 1683, National Academy of Sciences, Washington, DC. 207 págs.
3. Consejo para la Tecnología y Ciencia Agrícola, 1994. Foodborne Pathogens: Risks and Consequences [Patógenos transmitidos por los alimentos: Riesgos y consecuencias] Informe del grupo de trabajo N.º122, Consejo para la Tecnología y Ciencia Agrícola [CAST, Council for Agricultural Science and Technology], Ames, Iowa, 87 págs.
4. Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, 21 U.S.C. 374. Inspección.

5. Administración de Medicamentos y Alimentos, 24 de enero de 1994. Preliminary Regulatory Impact Analysis of the Proposed Regulations to Establish Procedures for the Safe Processing and Importing of Fish and Fishery Products [Análisis del impacto regulatorio preliminar de los reglamentos propuestos con el objetivo de establecer procedimientos para un procesamiento e importación seguro de los productos pesqueros y piscícolas].
6. Administración de Medicamentos y Alimentos. Directorio de funcionarios estatales y locales. División de Relaciones a Nivel Federal-Estatal de la FDA y Oficina de Asuntos Reglamentarios [ORA, Office of Regulatory Affairs], Rockville, Maryland. <http://www.afdo.org>.
7. Garthright, W.E., D.L. Archer y J.E. Kvenberg, 1988. Estimates of incidence and costs of intestinal infectious disease in the United States [Estimaciones de la incidencia y costos de las enfermedades infecciosas intestinales en los Estados Unidos]. Public Health Report 103:107-115.
8. Hirsch, D., 1989. Drafting Federal Law [Proyecto de ley federal], 2 ° edición, Oficina del Asesor Legislativo, Cámara de Representantes de los Estados Unidos, Washington, DC. 122 págs.
9. Kvenberg, J.E. y D.L. Archer, 1987. Economic impact of colonization control on foodborne disease [Impacto económico del control de colonización en las enfermedades transmitidas por los alimentos]. Food Technology 41:77-98.
10. Martineau, R.J., 1991. Drafting Legislation and Rules in Plain English [Anteproyecto de legislación y normas en inglés claro y conciso], University of Cincinnati, Cincinnati, OH. 155 págs.
11. Oficina del Secretario de Estado de Maryland, 1991. Style Manual for Maryland Regulations [Manual de estilo de los reglamentos de Maryland], Division of State Documents, Annapolis, MD. 58 págs.
12. McCracken, J.B. y G.P. Carver, 1992. Recommended Agency Procedures for Implementing Federal Metric Policy [Procedimientos recomendados de la Agencia para implementar una política federal de métricas]. Informe interinstitucional del Instituto Nacional de Estándares y Tecnología 4855 [NISTIR, *National Institute of Standards and Technology Interagency Report*], Departamento de Comercio de los Estados Unidos, National Institute of Standard and Technology, Administración de Tecnología, Programa métrico, Servicios de Tecnología, Gaithersburg MD. 17 págs.

13. Mead, P.S., Slutsker, L., Dietz, V., McCraig, L.F., Bresee, J.S., Shapiro, C., Griffin, P.M., Tauxe, R.V., 1999. Food-related illness and death in the United States.[Enfermedades y muertes relacionadas con los alimentos en los Estados Unidos]. *Emerging Infectious Diseases.*, Vol. 5, N.º 5, disponible en: <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol5no5/mead.htm>.
14. Ley de Conversión Métrica de 1975, Derecho público 94-168 modificado, Ley 89 1007; 15 U.S.C. § 205a et seq.
15. Ley General de Comercio y Competitividad de 1988, Derecho público 100-418.
16. Research Triangle Institute, 1988. Estimating the Value of Consumer's Loss from Foods Violating the FD&C Act, [Estimación del valor de la pérdida del consumidor por los alimentos que violan la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos. Contrato de la FDA N.º 233-86-2098.
17. Ley de Servicios de la Salud Pública, 42 U.S.C. Sección 243. General Grant of Authority for Cooperation.
18. Metric Systems of Measurement; Interpretation of the International System of Units for the United States [Sistema métrico de medidas; Interpretación del sistema internacional de unidades para los Estados Unidos]. Aviso publicado el 28 de julio de 1998, 63 FR 40334-40340. Este aviso del Registro Federal sustituye la interpretación previa publicada el 20 de diciembre de 1990, 55 FR 52242-52245.

## Capítulo 1 Propósito y definiciones

### 1-201.10 Declaración de aplicación y lista de términos

1. Ley de Estadounidenses con Discapacidades de 1990, y sus reformas. 42 U.S.C. 12111 et seq. 12111 et seq.
2. Abdul-Raouf, U.M., Beuchat, L.R. y Ammar, M.S. 1993. Survival and growth of *Escherichia coli* O157:H7 on salad vegetables [Supervivencia y crecimiento de *Escherichia coli* O157:H7 en verduras para ensaladas], *Applied and Environmental Microbiology*. Vol. 59, págs. 1999-2006.
3. Aruscavage, D., Lee, K., Miller, S., y LeJeune, J.T. 2006. Interventions Affecting the Proliferation and Control of Human Pathogens on Edible Plants [Intervenciones que afectan la proliferación y el control de los agentes patógenos humanos en las plantas comestibles]. *Journal of Food Science*. 71(8), R89 – R99.

4. Código de Reglamento Federal, Título 9, Sección 362.1 Voluntary Poultry Inspection Regulations, Definitions [Definiciones de los reglamentos voluntarios de inspección de aves].
5. Código de Reglamento Federal, Título 9, Sección 354.1 Voluntary inspection of rabbits and edible products thereof [Inspección voluntaria de conejos y productos comestibles de los mismos].
6. Código de Reglamento Federal, Título 9, Parte 301-2 Terminology; Adulteration and Misbranding Standards Definitions, Livestock [Terminología, adulteración y falsificación de las definiciones de los estándares del ganado].
7. Código de Reglamento Federal, Título 9, Sección 590.5 Egg Products Inspection Act, Terms Defined [Definición de términos de la ley de inspección de productos de huevos].
8. Código de Reglamento Federal, Título 50, Parte 17 Endangered and Threatened Wildlife and Plants [Flora y fauna en peligro y amenazada].
9. Código de Reglamento Federal, Título 9, Parte 381 Poultry Products Inspection Regulations [Reglamentos de inspección en los productos avícolas].
10. Código de Reglamento Federal, Título 40, Parte 141 National Primary Drinking Water Regulations [Reglamentos nacionales primarios de agua potable].
11. Código de Reglamento Federal, Título 40, Parte 152.175 Pesticides classified for restricted use [Pesticidas clasificados para uso restringido].
12. Corby, R., Lanni, V. , Kistler, V. , Dato, V. , Yozviak, C., Waller, K., Nalluswami, K., Moll, M., Centro para la Seguridad de los Alimentos y Nutrición Aplicada, Oficina de Manejo de Crisis, Administración de Medicamentos y Alimentos, J. Lockett, S. Montgomery, M. Lynch, C. Braden, S.K. Gupta y A. DuBois. 2005. Outbreaks of *Salmonella* Infections Associated with Eating Roma Tomatoes --- United States and Canada [Brotos epidémicos de *Salmonella* relacionados con el consumo de tomates roma en Estados Unidos y Canadá], 2004 Morbidity and Mortality Weekly Report, 8 de abril de 2005, 54(13): 325-328.
13. Delaquis, P., Steward, S., Cazaux, S., y Toivonen, P. 2002. Survival and Growth of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 in Ready-to-Eat Iceberg Lettuce Washed in Warm Chlorinated Water [Supervivencia y crecimiento de *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli* O157:H7 en las lechugas iceberg listas para su consumo y lavadas en agua tibia con cloro], Journal Food Protection. 65(3): 459-464.
14. Doerry, W.T., 1996. Shelf-Stable Pumpkin Pies [Tartas de calabaza no perecederas]. Informe de investigación, American Institute of Baking, Manhattan, KS.

15. Ley federal de alimentos, medicamentos y cosméticos, 21 U.S.C. 321 Definición (es) de los aditivos de alimentos, Código de reglamento federal y Título 21 Parte 170 Aditivos de alimentos.
16. Ley federal de alimentos, medicamentos y cosméticos, 21 U.S.C. 321 Definiciones de los colorantes, Código de Normas Federales y Título 21 Parte 70 Colorantes.
17. Ley federal de alimentos, medicamentos y cosméticos, 21 U.S.C. 342 Alimentos adulterados.
18. Ley federal de alimentos, medicamentos y cosméticos, 21 U.S.C. 379e (a) Colorantes inseguros.
19. Registro federal: 7 de mayo de 2001 (Volumen 66, N.º 88), Normas y reglamentos, Páginas 22899 a 22907, DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos, 9 CFR Partes 362 y 381, N.º de expediente 01-045IF, RIN 0583-AC84, Inspección obligatoria de ráticas y pichones. <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/01-045F.htm>
20. Ley sobre el etiquetado de alérgenos alimentarios y protección al consumidor de 2004. Derecho público 108-282 <http://www.fda.gov/Food/LabelingNutrition/FoodAllergensLabeling/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/ucm106187.htm>
21. Administración de Medicamentos y Alimentos/Servicio de Salud Pública de Estados Unidos, 2007. National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish [Manual para el Control de Moluscos del Programa Nacional de Saneamiento de Moluscos]. <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/Seafood/FederalStatePrograms/NationalShellfishSanitationProgram/ucm046353.htm>
22. Publicación N.º 229 de la Administración de Medicamentos y Alimentos/Servicio de Salud Pública de Estados Unidos, modificación del año 2003. Ordenanzas de leche pasteurizada grado A. 2007 <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/MilkSafety/NationalConferenceonInterstateMilkShipmentsNCIMSMo delDocuments/PasteurizedMilkOrdinance2007/default.htm>
23. Guo, X., Chen, J., Brackett, R.E., y Beuchat, L.R. 2001. Survival of Salmonellae on and in Tomato Plants from the Time of Inoculation at Flowering and Early Stages of Fruit Development through Fruit Ripening [Supervivencia de Salmonella en las tomateras desde el momento de la inoculación en el florecimiento y en las primeras etapas del desarrollo de la fruta hasta su maduración]. Applied and Environmental Microbiology 67(10): 4760-4764.

24. Institute of Food Technologists (IFT), Report, Evaluation and Definition of Potentially Hazardous Foods [Informe, evaluación y definición de los alimentos potencialmente peligrosos], N.º de contrato de la Administración de Medicamentos y Alimentos 223-98-2333, Orden de tarea N.º 4, 31 de diciembre de 2001  
<http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/ResearchAreas/SafePracticesforFoodProcesses/ucm094141.htm>
25. Koseki, S. e Isobe, S. 2005. Prediction of pathogen growth on iceberg lettuce under real temperature history during distribution from farm to table [Predicción de crecimiento de agentes patógenos en lechugas iceberg según un historial de temperatura real durante la distribución, desde la fuente de origen hasta la mesa]. *International Journal of Food Microbiology*. (104) 239-248.
26. Laine, E.S., J.M. Scheftel, D.J. Boxrud, K.J. Vought, R.N. Danila, K.M. Elfering y K.E. Smith. 2005. Outbreak of *Escherichia coli* O157:H7 Infections Associated with Nonintact Blade-Tenderized Frozen Steaks Sold by Door-to-Door Vendors [Brote epidémico de *Escherichia coli* O157:H7 Infecciones asociadas con los filetes no intactos de paleta que están congelados y machacados y se comercializan por vendedores a domicilio]. *Journal of Food Protection*. 68(6): 1198-1202.
27. Li, Y., Brackett, R.E., Chen, J. y Beuchat, L.R. 2001. Survival and Growth of *Escherichia coli* O157:H7 Inoculated onto Cut Lettuce Before or After Heating in Chlorinated Water, Followed by Storage at 5 or 15°C [Supervivencia y crecimiento *Escherichia coli* O157:H7 inoculado en la lechuga cortada antes o después de calentarla en agua con cloro, seguido de un almacenamiento a 5 ó 15 °C], *Journal of Food Protection*. 64(3): 304-309.
28. Marsden, J.L., R.K. Phebus, H. Thippareddi, C.L. Kastner y J.B. Bosch. 1999. *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* Risk Assessment for Production and Cooking of Blade Tenderized Beef Steaks [Evaluación de los riesgos de *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* para la producción y cocción de los filetes de paleta machacados]. Kansas State University.  
Disponible en: <http://www.fsis.usda.gov/oppde/rdad/frpubs/01-013n/beefsteaks.pdf>.
29. Comité Nacional Consultivo en Criterios Microbiológicos para Alimentos, 1992. Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control. *International Journal of Food Microbiology*. 16:1-23.
30. Retail Food Protection Program Information Manual: Storage and Handling of Tomatoes [Manual de información del programa de protección de alimentos de venta al por menor, almacenamiento y manipulación de tomates], 2007. Consulte <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113843.htm>

31. Wachtel, M.R. y A.O. Charkowski. 2002. Cross-Contamination of Lettuce with *Escherichia coli* O157:H7 [Contaminación cruzada de lechugas con *Escherichia coli* O157:H7 ], Journal of Food Protection. 65(3): 465-470.
32. Yaguang Luo\*, Qiang He, James L. McEvoy y William S. Conway. 2009. Fate of *Escherichia coli* O157:H7 in the Presence of Indigenous Microorganisms on Commercially Packaged Baby Spinach as Impacted by Storage Temperature and Time [Destino de *Escherichia coli* O157:H7 en presencia de microorganismos endógenos en las espinacas pequeñas envasadas para fines comerciales y que se ven impactadas por la temperatura y tiempo de conservación]. Journal of Food Protection 72 (10): 2038-2045.
33. Zhuang, R.Y., L.R. Beuchat y F.J. Angulo. 1995. Fate of *Salmonella* Montevideo on and in Raw Tomatoes as Affected by Temperature and Treatment with Chlorine [Destino de *Salmonella* montevideo en los tomates crudos afectados por la temperatura y el tratamiento con cloro]. Applied and Environmental Microbiology. 61(6):2127-2131.

## Capítulo 2 Administración y personal

### 2-102.11 Demostración.

1. Bean, N.H. y P.M. Griffin, 1990. Foodborne disease outbreaks in the United States [Brotos epidémicos de enfermedades transmitidas por los alimentos en los Estados Unidos], 1973-1987: agentes patógenos, excipientes y tendencias. Journal of Food Protection 53:804-817.
2. Bryan, F.L., 1979. Prevention of foodborne diseases in food service establishments [Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos en los establecimientos de servicios alimentarios]. Journal of Environmental Health 41:198-206.
3. Bryan, F.L., 1988a. Risks associated with vehicles of foodborne pathogens and toxins [Riesgos asociados con excipientes de toxinas y agentes patógenos transmitidos por los alimentos]. Journal of Food Protection 51(6):498-508.
4. Bryan, F.L., 1988b. Risks of practices, procedures and processes that lead to outbreaks of foodborne diseases [Riesgos de prácticas, procedimientos y procesos que provocan los brotes epidémicos de enfermedades transmitidas por los alimentos]. Journal of Food Protection 51(8): 663-673.

5. Doyle, M.P., 1991. *Escherichia coli* O157:H7 and its significance in foods [*Escherichia coli* O157:H7 y su importancia en los alimentos]. International Journal of Food Microbiology. 12:289-302.
6. Liston, J., 1990. Microbial hazards of seafood consumption [Peligros microbianos por el consumo de pescados y mariscos]. Food Technol. 44(12):56, 58-62.
7. Organización Mundial de la Salud, 1989. Health Surveillance and Management Procedures for Food-handling Personnel [Procedimientos de administración y vigilancia de la salud para el personal que manipula alimentos], Technical Report Series [Serie de Informe Técnico] 785, OMS, Ginebra, Suiza. 50 págs.

**2-201.11 Responsabilidad de la persona a cargo, de los empleados que manipulan alimentos y de los empleados condicionales.**

**2-201.12 Exclusiones y restricciones.**

1. Ley de Estadounidenses con Discapacidades de 1990, y sus reformas. 42 U.S.C. 12111 et seq.
2. Anderson, A., V. Garrett, et al., 2001. Multistate Outbreak of Norwalk-Like Virus Gastroenteritis Associated with a Common Caterer [Brote epidémico a nivel de estados de gastroenteritis por virus tipo Norwalk (NLV) asociado con un proveedor de alimentos en común]. American Journal of Epidemiology. 154: 1013-1019.
3. Ando, et al., 2000. Genetic classification of "Norwalk-like viruses" [Clasificación genética de los "virus tipo Norwalk"]. Journal of Infectious Diseases. 181 2 (2000), páginas S336 a S348.
4. Atmar, R.L., M.K. Estes, 2001. Diagnosis of Noncultivable Gastroenteritis Viruses, the Human Caliciviruses [Diagnóstico de virus no cultivables de gastroenteritis, El calcivirus humano]. Clinical Microbiology Reviews. Vol. 14, N.º 1, págs. 15 a 37.
5. Black, R.E., G.F. Graun y P.A. Blake, 1978. Epidemiology of common-source outbreaks of shigellosis in the United States [Epidemiología de fuentes comunes de brotes epidémicos de shigellosis en los Estados Unidos], 1961-1975. American Journal of Epidemiology 108:47-52.
6. Brown, et al., 2003. Norovirus activity---United States [Actividad del norovirus en Estados Unidos], 2002. Annals of Emergency Medicine. Volumen 42, Edición 3, páginas 417-420.
7. Caul, E.O., 1994. Small round structured viruses: airborne transmission and hospital control. [Pequeños virus redondos estructurados: control hospitalario y transmisión por vía aérea]. The Lancet. Volumen 343 (8908) páginas 1240-1242.

8. Caul, E.O., 1996a. Viral gastroenteritis: [Gastroenteritis viral:] small round structured viruses, caliciviruses and astroviruses. [pequeños virus redondos estructurados, calcivirus y astrovirus]. Parte 1. The clinical and diagnostic perspective [Perspectiva clínica y de diagnóstico] *Journal of Clinical Pathology* 49: 874-880.
9. Caul, E.O., 1996b. Viral gastroenteritis: [Gastroenteritis viral:] small round structured viruses, caliciviruses and astroviruses. [pequeños virus redondos estructurados, calcivirus y astrovirus]. Parte II. The epidemiological perspective [Perspectiva epidemiológica]. *Journal of Clinical Pathology* 49: 959- 964.
10. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades [CDC, *Centers for Disease Control and Prevention*], 23 de noviembre de 2009, Annual Update of List of Infectious and Communicable Diseases [Actualización anual de la lista de enfermedades infecciosas y transmisibles], Registro Federal (Volumen 74, N.º 224), disponible en <http://edocket.access.gpo.gov/2009/E9-28093.htm>
11. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, *Centers for Disease Control and Prevention*), 2010. Health Information for International Travel [Información de salud para viajes internacionales] (el “libro amarillo”). División de Cuarentena y Migración Global de CDC , Centro Nacional de Enfermedades Infecciosas, Atlanta, Georgia. <http://wwwn.cdc.gov/travel/content/yellowbook/home-2010.aspx> .
12. Chadwick, P.R. y R. McCann, 1994. Transmission of a small round structured virus by vomiting during a hospital outbreak of gastroenteritis [Transmisión de pequeños virus redondos estructurados provocado por el vómito durante el brote epidémico de gastroenteritis en un hospital]. *Journal of Hospital Infection*. 26: 251-259.
13. Código de Reglamento Federal, Título 29, Parte 1630 Ley de reglamentos para implementar disposiciones de empleos igualitarias para los estadounidenses con discapacidades.
14. Departamento de Salud de Colorado, 1993. Public Health Handbook For Management Of Acute Hepatitis A [Manual de salud pública para el tratamiento de hepatitis aguda A]. División de la epidemiología ambiental y el control de enfermedades, 4300 Cherry Creek Drive South, Denver, CO 80222-1530, 27 páginas.
15. de Wit, MAS, et al., 2003. Risk Factors for Norovirus, Sapporo-like Virus, and Group A Rotavirus Gastroenteritis [Factores de riesgo por el norovirus, virus tipo Sapporo y gastroenteritis por rotavirus del grupo A]. *Emerging Infectious Diseases*. Vol. 9, N.º 12. págs. 1563 a 1570.
16. Doyle, M.P. (Ed.), 1989. Foodborne Bacterial Pathogens [Agentes patógenos bacterianos transmitidos por los alimentos], Marcel Dekker, Inc., NuevaYork. 796 págs.

17. Doyle, M.P., T. Zhao, J. Meng, S. Zhao, 1997. *Escherichia coli* O157:H7. En Food Microbiology Fundamentals and Frontiers, M.P. Doyle, L.R. Beuchat y T.J. Montville, eds. páginas 183 a 186. Prensa de Sociedad Americana de Microbiología [AMS, American Society for Microbiology], Washington, D.C.
18. Comisión para la igualdad de oportunidades en el empleo, 2004. [How to Comply with the Americans with Disabilities Act \[Cómo cumplir la Ley de Estadounidenses con Discapacidades\]: A Guide for Restaurants and Other Food Service Employers \[Una guía para restaurantes y otros empleadores de servicios alimentarios\]](http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide.html), disponible en [http://www.eeoc.gov/facts/restaurant\\_guide.html](http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide.html) o [http://www.eeoc.gov/facts/restaurant\\_guide\\_summary.html](http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide_summary.html).
19. Fankhauser, R.L., J.S. Noel, S.S. Monroe, T. Ando y R.I. Glass, 1998. Molecular epidemiology of “Norwalk-like viruses” in outbreaks of gastroenteritis in the United States [Epidemiología molecular de “virus tipo Norwalk” en brotes epidémicos de gastroenteritis en los Estados Unidos]. *Journal of Infectious Diseases* 178:1571-15788.
20. Administración de Medicamentos y Alimentos, Centro para la Seguridad de los Alimentos y la Nutrición Aplicada, 2009. Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook [Manual de microorganismos patógenos y toxinas naturales transmitidas por los alimentos] (“Bad Bug Book”) disponible en: <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Foodbornellness/FoodbornellnessFoodbornepathogensNaturalToxins/BadBugBook/default.htm>
21. Grahm, D.Y., X. Jiang, et al., 1994. Norwalk virus infection of volunteers: new insights based on improved assays [Infección de voluntarios por virus Norwalk: nuevos conocimientos basados en mejores ensayos]. *Journal of Infection Diseases*, Volumen 170, Edición 1, página 34.
22. Greenberg, H.B., R.G. Wyatt y A.Z. Kapikian, 1979. Norwalk virus in vomitus [Virus Norwalk en el vómito]. *Lancet* i 55
23. Griffin, P.M. y R.V. Tauxe, 1991. The epidemiology of infections caused by *Escherichia coli* O157:H7, other enterohemorrhagic *E. coli*, and the associated hemolytic uremic syndrome [Epidemiología de infecciones provocadas por la *Escherichia coli* O157:H7, otra *E. coli* enterohemorrágica y el síndrome hemolítico urémico]. *Epidemiologic Reviews* 13:60-98.
24. Heymann, David L. MD, (Ed.), 2004. Control of Communicable Diseases Manual [Manual de control de las enfermedades transmisibles], 18ª ed., American Public Health Association [Asociación Estadounidense de Salud Pública], Washington D.C.
25. Lopman, B., et al., 2003. Viral Gastroenteritis Outbreaks in Europe [Brotos epidémicos de gastroenteritis viral en Europa], 1995-2000. *Emerging Infectious Diseases*. Vol. 9, N.º1.

26. Lopman, B.A., et. al., 2002. Human caliciviruses in Europe [Calicivirus humano en Europa]. *Journal of Clinical Virology*. Volumen 24, Edición 3, páginas 137-160.
27. Matsui, S.M. y H.B. Greenberg, 2000. Immunity to calicivirus infection [Inmunidad al calicivirus]. *The Journal of Infectious Diseases*. 181(Suplemento 2): S331.
28. Meade, P.S., P.M. Griffin, 1998. *Escherichia coli* O157:H7. *Lancet* 1998; 352: 1207-12.
29. Mead, P.S., Slutsker, L., Dietz, V., McCraig, L.F., Bresee, J.S., Shapiro, C., Griffin, P.M., Tauxe, R.V., 1999. Food-related Illness and Death in the United States [Enfermedades y muertes relacionadas con los alimentos en los Estados Unidos]. *Emerging Infectious Diseases*. Volumen 5, N.º 5, disponible en <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol5no5/mead.htm>
- 30. Monroe, S.S., T. Ando y R.I. Glass, 2000. Introduction: human enteric caliciviruses—an emerging pathogen whose time has come [Introducción: Calicivirus entérico humano: Surge un agente patógeno emergente]. *The Journal of Infectious Diseases*. 181(Suplemento 2): S249.**
31. Reid, J.A., 1988. Role of infected food handler in hotel outbreak of Norwalk-like viral gastroenteritis: implications for control [Rol del manipulador de alimentos infectado en el brote epidémico de gastroenteritis viral tipo Norwalk en un hotel: implicaciones para el control]. *Lancet*. 6 de agosto, 2(8606): 321-3.
32. Ryder, R.W. y P.A. Blake, 1979. Typhoid fever in the United States [Fiebre tifoidea en los Estados Unidos], 1975 y 1976. *Journal of Infectious Diseases* 139(1):124-126.
33. Shapiro, C.N., F.E. Shaw, E.J. Mandel, et al., 1991. Epidemiology of hepatitis A in the United States [Epidemiología de hepatitis A en los Estados Unidos]. En: Viral Hepatitis and Liver Disease [Enfermedad hepática y hepatitis viral], Hollinger, F.B., S.M. Lemon y H. Margolis (Eds.), Williams & Wilkins, Baltimore MD, páginas 71-76.
34. Soper, G.A., 1939. The curious career of Typhoid Mary [La curiosa profesión de María Tifoidea]. *Bull. Nueva York. Academy of Medicine* 15:698-712.
35. Tauxe, R.V., K.E. Johnson, J.C. Boase, S.D. Helgeson y P.A. Blake, 1986. Control of day care shigellosis: A trial of convalescent day care in isolation [Control de shigellosis en centros de cuidado diurnos: Prueba de centros de cuidados de convalecientes en aislamiento]. *American Journal of Public Health* 76(6):627-630.

36. Tauxe, R.V., N.D. Puh, J.G. Wells, N. Hargrett-Bean y P.A. Blake, 1990. Antimicrobial resistance of *Shigella* isolates in the USA: The importance of international travelers [Resistencia antimicrobiana a la cepa *Shigella* en los Estados Unidos: La importancia de los viajeros internacionales]. *Journal of Infectious Diseases* 162:1107-1111.
37. Departamento de Salud y Servicios Humanos de EE.UU. *Healthy People 2010: Understanding and Improving Health [Comprensión y mejoramiento de la salud]*. Volúmenes 1 y 2, 2° edición. Washington, DC: Oficina de Imprenta del Gobierno de EE.UU, noviembre de 2000, disponible en <http://www.healthypeople.gov/Publications/> .
38. Widdowson, Marc-Alain, et al. enero de 2005. Norovirus and Foodborne Disease [Norovirus y enfermedades transmitidas por los alimentos], Estados Unidos, 1991-2000. *Emerging Infectious Diseases*. Volumen 11, N.º 1. págs. 95 a 102, disponible en <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no01/04-0426.htm> .

## **2-201.13 Retiro, ajuste o retención de exclusiones y restricciones.**

1. Código de reglamento federal, Título 21, Sección 110,10 Personal. (a) Control de enfermedades. " Cualquier persona que, por medio de un examen médico u observación de un supervisor, revele o parezca tener una enfermedad, ... se debe excluir de cualquier operación en la que pueda contaminar algún elemento,...El personal debe estar instruido para informar tales enfermedades a sus supervisores".
2. Comisión para la igualdad de oportunidades en el empleo, 2004. [How to Comply with the Americans with Disabilities Act: A Guide for Restaurants and Other Food Service Employers \[Cómo cumplir con la ley de Estadounidenses con Discapacidades: Una guía para restaurantes y otros empresarios de servicios alimentarios\], disponible en http://www.eeoc.gov/facts/restaurant\\_guide.html](http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide.html) o [http://www.eeoc.gov/facts/restaurant\\_guide\\_summary.html](http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide_summary.html) .
3. Heymann, David L. MD, (Ed.), 2004. *Control of Communicable Diseases Manual [Manual de control de las enfermedades transmisibles]*, 18ª ed., American Public Health Association [Asociación Estadounidense de Salud Pública], Washington D.C.
4. Lee, L.A., C.N. Shapiro, N. Hargrett-Bean y R.V. Tauxe, 1991. Hyperendemic Shigellosis in the United States: A review of surveillance data for 1967-1988 [Shigellosis hiperendémica en los Estados Unidos: Revisión de datos de vigilancia de 1967 a 1988]. *Journal of Infectious Diseases* 164:894-900.
5. Ryder, R.W. y P.A. Blake, 1979. Typhoid fever in the United States [Fiebre tifoidea en los Estados Unidos], 1975 y 1976. *Journal of Infectious Diseases* 139:124-126.

## 2-301.12 Procedimiento de limpieza (lavado de manos)

1. Ansari, S. A., Springthorpe, V. S., Sattar, S. A., Tostowaryk, W. y Wells, G. A., 1991. Comparison of cloth, paper, and warm air drying in eliminating viruses and bacteria from washed hands [Comparación del secado con tela, papel y aire caliente para la eliminación de virus y bacterias de las manos lavadas]. *American Journal of Infection Control*, Vol.19.N.º 5, págs. 243-249.
2. Ansari, S. A, Sattar, S. A., S., V. S., Wells, G. A. y Tostowaryk, W., 1989. In Vivo Protocol for Testing Efficacy of Hand-Washing Agents against Viruses and Bacteria: Experiments with Rotavirus and *Escherichia coli* [Protocolo in vivo para examinar la eficacia de los agentes de lavado de manos contra virus y bacterias: experimentos con rotavirus y *Escherichia coli*]. *Applied and Environmental Microbiology*, Vol. 55, N.º 12, págs. 3113-3118.
3. Ansari, S. A., Sattar, S. A., Springthorpe, V. S., Wells, G. A. y Tostowaryk, W., 1988. Rotavirus Survival on Human Hands and Transfer of Infectious Virus to Animate and Nonpourous Inanimate Surfaces [Supervivencia del rotavirus en las manos humanas y transferencia de virus infecciosos a superficies animadas y a superficies inanimadas no porosas], *Journal of Clinical Microbiology*, Vol. 26, N.º 8, págs.1513-1518.
4. Ayliffe, G.A.J., Babb, J.R., Davies, J.G. y Lilly, H.A., 1988. Hand disinfection: a comparison of various agents in laboratory and ward studies [Desinfección de manos: comparación de varios agentes por medio de estudios en laboratorio y salas hospitalarias]. *Journal of Hospital Infection*, Vol. 11, págs. 226-243.
5. Ayliffe, G.A.J., Babb, J.R. y Quoraishi, A.H., 1978. A test for 'hygienic' hand disinfection [Una prueba para la desinfección 'higiénica' de las manos]. *Journal of Clinical Pathology*, Vol. 31, págs. 923-928.
6. Bellamy, K., Alcock, R., Babb, J.R., Davies, J.G. y Ayliffe, G.A.J. 1993. A test for the assessment of 'hygienic' hand disinfection using rotavirus [Prueba para la evaluación de la desinfección "higiénica" de manos usando rotavirus]. *Journal of Hospital Infection*, Vol. 24, págs. 201-210.
7. Casewell, M., Phillips, I., 1977. Hands as route of transmission for Klebsiella species [Las manos como vía de transmisión de especies de Klebsiella]. *British Medical Journal*, Vol. 2, N.º 19, págs.1315-1317.
8. Cliver, D. O. y Kostenbader, K. D., 1984. Disinfection of virus on hands for prevention of food-borne disease [Desinfección de virus en las manos para la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos]. *International Journal of Food Microbiology*, Vol. 1, págs. 75-87.

9. De Witt, J.C. 1985. The importance of hand hygiene in contamination of foods [La importancia de la higiene de las manos en la contaminación de los alimentos]. Sociedad Holandesa de Microbiología, reunión de la sección para microbiología de los alimentos en Ede el 24 de mayo de 1984. *Antonie von Leeuwenhoek*, Vol. 51, págs. 523-527.
10. Eckert, D.G., Ehrenkranz, N.J., Alfonso, B.C. 1989. Indications for alcohol or bland soap in removal of aerobic gram-negative skin bacteria: assessment by a novel method [Indicaciones de uso de jabón suave o alcohol para la eliminación de bacterias de la piel aeróbicas gramnegativo: evaluación a través de un método novedoso]. *Infection Control and Hospital Epidemiology*, Vol. 10, págs. 306-311.
11. Fundación Educacional de la Asociación Nacional de Restaurantes (NRAEF, The National Restaurant Association Educational Foundation), 2004. El empleado que manipula los alimentos con seguridad, en *Información esencial de Servsafe*, 3ª Ed., NRAEF, Chicago, IL págs. 4-1 – 4-25.
12. Eggers, H. J. 1990. Experiments on Antiviral Activity of Hand Disinfectants. Some Theoretical and Practical Considerations. [Experimentos sobre la actividad antiviral de desinfectantes para manos. Algunas consideraciones teóricas y prácticas]. *Zentralblatt für Bakteriologie*. Vol.273, págs. 36-51.
13. Ehrenkranz, N.J., 1992. Bland soap handwash or hand antisepsis? The pressing need for clarity [¿Lavado con jabón suave o antisepsia de las manos? La necesidad urgente de claridad]. *Infection Control and Hospital Epidemiology*, Vol. 13, N.º 5, págs. 299-301.
14. Ehrenkranz, N.J., Alfonso, B., 1991. Failure of bland soap handwash to prevent hand transfer of patient bacteria to urethral catheters [Insuficiencia del lavado con jabón suave para evitar la transferencia de las bacterias del paciente a las sondas uretrales mediante las manos]. *Infection Control and Hospital Epidemiology*, Vol. 12, N.º 11, págs. 654-662.
15. Garner, J.S y M.S. Favero, 1985. Guidelines for Handwashing and Hospital Environmental Control [Pautas para el lavado de manos y el control ambiental hospitalario]. Programa de Infecciones Hospitalarias, Centro de Enfermedades Infecciosas, CDC, Atlanta, GA. págs. 7-9.
16. Kjolén H. y Andersen, B. M., 1992. Handwashing and disinfection of heavily contaminated hands – effective or ineffective? [Lavado de manos y desinfección de manos altamente contaminadas: ¿eficaces o ineficaces?] *Journal of Hospital Infection*, Vol. 21, págs. 61-71.

17. Lane, C.G. y Blank, I.H., 1942. Cutaneous Detergents [Detergentes cutáneos]. La Revista de la Asociación Médica Americana [J.A.M.A.], 118 (10): 804-816.
18. Larson, E.L., 1995. APIC Guideline for handwashing and hand antisepsis in health care settings [Pautas de APIC para lavado y antisepsia de manos en centros de atención médica], American Journal of Infection Control, Vol. 23, N.º 4, págs. 251-269.
19. Lilly, H.A, Lowbury, E.J.L. 1978. Transient skin flora. Their removal by cleansing or disinfection in relation to their mode of deposition [Microflora cutánea transitoria. Su eliminación por medio de la limpieza o desinfección de acuerdo con el modo de deposición]. Journal of Clinical Pathology. Vol. 31, págs. 919-922.
20. Mbithi, J.N., Springthorpe, S. y Sattar, S., 1993. Comparative in vivo efficiencies of hand-washing agents against Hepatitis A virus (HM-175) and Poliovirus Type 1 (Sabin) [Eficacia comparativa in vivo de agentes para lavado de manos contra el virus de la hepatitis A (HM-175) y el poliovirus tipo 1 (Sabin)]. Applied and Environmental Microbiology. Vol.59, N.º 10, págs. 3463-3469.
21. McGinley, K.J., Larson, E.L. y Leyden, J.J. 1988. Composition and Density of Microflora in the Subungual Space of the Hand [Composición y densidad de la microflora en el espacio subungueal de la mano]. Journal of Clinical Microbiology, 26(5): 950-953.
22. Departamento de Salud de Minnesota, 1990. Guidelines for the Prevention of the Transmission of Viral Hepatitis, Type A in the Food Service Area [Pautas para la prevención de la transmisión de la hepatitis viral tipo A, en el área de servicio de alimentos]. Departamento de Salud de Minnesota, División de Salud Ambiental, Minneapolis, MN. 2 págs.
23. Paulson, D.S., 1992. Evaluation of three handwashing modalities commonly employed in the food processing industry [Evaluación de tres modalidades de lavado de manos utilizadas normalmente en la industria del procesamiento de alimentos]. Dairy Food and Environmental Sanitation, 12(10): 615-618
24. Pether, J.V.S. y Gilbert, R.J., 1971. The survival of salmonellas on finger-tips and transfer of the organism to foods [La supervivencia de la salmonella en la yema de los dedos y su transferencia a los alimentos]. Journal of Hygiene, Vol. 69, págs.673-681.
25. Price, P.B., 1938. The Bacteriology of Normal Skin; A New Quantitative Test Applied to a Study of the Bacterial Flora and the Disinfectant Action of Mechanical Cleansing [La bacteriología de una piel normal; una nueva prueba cuantitativa aplicada al estudio de la microflora bacteriana y la acción desinfectante de la limpieza mecánica], Journal of Infectious Diseases, 63: 301-318.

26. Restaino, L. y Wind, C.E., 1990. Antimicrobial effectiveness of hand washing for food establishments [Eficacia antimicrobiana del lavado de manos en establecimientos de alimentos]. Dairy Food and Environmental Sanitation, Vol.10, N.º 3, págs.136-141.
27. Reybrouck, G., 1986. Handwashing and hand disinfection [Lavado y desinfección de las manos]. Journal of Hospital Infection 8: 5-23.
28. Rotter, M.L., G.A.J. Ayliffe, 1991. Practical Guide on Rationale and Testing Procedures for Disinfection of Hands [Guía práctica sobre los motivos y los procedimientos de pruebas para la desinfección de las manos]. Organización Mundial de la Salud. 57 págs.
29. Rotter, M.L., Koller, W., 1991. An European test for the evaluation of the efficacy of procedures for the antiseptic handwash? [¿Una prueba europea para la evaluación de la eficacia de los procedimientos del lavado de manos antiséptico?] Hygiene und Medizin, Vol. 16, págs.4-12.
30. Rose, J.B., y Slifko, T.R., 1999. Giardia, Cryptosporidium, and Cyclospora and their impact on foods: a review [Giardia, Cryptosporidium y Cyclospora y su impacto en los alimentos: una revisión] Journal of Food Protection. Vol. 62., N.º 9, págs. 1059-1070.
31. Sattar, S.A. y Springthorpe, V.S. 1996. Environmental spread and germicide control of viruses in hospitals [Propagación ambiental y control microbida de virus en hospitales]. Infection Control & Sterilization Technology, Vol. 2, N.º 7, págs. 30-36.
32. Schurmann, W. y Eggers, H.J. 1985. An experimental study on the epidemiology of enteroviruses: water and soap washing of poliovirus 1 – contaminated hands, its effectiveness and kinetics [Un estudio experimental sobre la epidemiología de los enterovirus: lavado con agua y jabón de manos contaminadas con poliovirus 1, su eficacia y cinética]. Medical Microbiology and Immunology. Vol. 174, págs. 221-236.
33. Smith, G.A., Jr, 1991. Handwashing et cetera [Lavado de manos, etcétera], Comisión de Salud de Lexington, Programas de Salubridad sobre la Higiene Personal, Lexington, KY. 2 págs.
34. Stiles, M.E. y Sheena, A.Z. Efficacy of Germicidal Hand Wash Agents in Use in a Meat Processing Plant.1987 [Eficacia de los agentes de lavado de manos microbicidas al usarlos en una planta de procesamiento de carne].Journal of Food Protection. 50 (4):289-295.
35. Sprunt, Katherine, Redman, Winifred y Leidy, Grace, 1973. Antibacterial Effectiveness of Routine Hand Washing [Eficacia antibacteriana del lavado de manos rutinario]. Pediatrics, Vol. 52, N.º 2, págs. 264-271.

36. Williams, R.E.O., 1963. Healthy carriage of *Staphylococcus aureus*: Its prevalence and importance [Infección inofensiva por *Staphylococcus aureus*: Su prevalencia e importancia]. Bacteriological Reviews 27:56-71.

### **2-301.13 Procedimientos especiales de lavado de manos.**

Reservado.

### **2-301.14 Cuándo lavarse.**

1. Ojajarvi, J., 1980. Effectiveness of handwashing and disinfection methods in removing transient bacteria after patient nursing [Eficacia de los métodos de lavado de manos y desinfección para la eliminación de bacterias transitorias después de atender al paciente]. Journal of Hygiene. Cambridge. 85:193-203.

### **2-301.16 Antisépticos de manos.**

1. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 178.1010 Sanitizing Solutions [Soluciones desinfectantes].

2. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 170.39 Threshold of Regulation for Substances Used in Food-Contact Articles [Umbral de regulación de sustancias usadas en artículos que tienen contacto con los alimentos].

3. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 182 Substances Generally Recognized as Safe [Sustancias generalmente reconocidas como seguras].

4. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 184 Direct Food Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe [Sustancias alimentarias directas generalmente reconocidas como seguras].

5. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 186 Indirect Food Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe for Use in Contact with Food [Sustancias alimentarias indirectas generalmente reconocidas como seguras para el uso en contacto con los alimentos].

6. Registro federal (59) No. 116, 17 de junio, 1994, Tentative Final Monograph (TFM) for Health Care Antiseptic Drug Products [Monografía final tentativa (TFM, por sus siglas en inglés) sobre medicamentos antisépticos para la atención médica]; Norma propuesta. Página 31440. <http://www.frwebgate5.access.gpo.gov/cgi-bin/TEXTgate.cgi?WAISdocID=394643435674+0+1+0&WAIAction=retrieve>

7. Administración de Medicamentos y Alimentos, Centro para la Evaluación e Investigación de Fármacos, Oficina de Ciencias Farmacéuticas, Oficina de Fármacos Genéricos, 2009. Productos farmacéuticos aprobados con evaluaciones de equivalencia terapéutica (el Libro naranja). <http://www.fda.gov/cder/ob/default.htm>.
8. Administración de Medicamentos y Alimentos, 2009. Inventory of Effective Food Contact Substance (FCS) Notifications [Inventario de notificaciones de sustancias eficaces que tienen contacto con los alimentos (FCS, por sus siglas en inglés)], Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada (CFSAN, Center for Food Safety and Applied Nutrition) y la Oficina para la Seguridad de Aditivos Alimentarios (Office of Food Additive Safety). Disponible en <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/fcn/fcnNavigation.cfm?rpt=fcsListing>
9. Administración de Medicamentos y Alimentos. Inventory of GRAS Notices [Inventario de notificaciones GRAS] de la FDA. Disponible en <http://www.fda.gov/Food/FoodIngredientsPackaging/GenerallyRecognizedasSafeGRAS/GRASListings/default.htm>
10. Administración de Medicamentos y Alimentos, enero de 2005. Investigations Operations Manual, Chapter 5, Establishment Inspection, Subchapter 530, Food Section 534, Equipment and Utensils [Manual de operaciones para investigaciones, Capítulo 5, Inspección del establecimiento, Subcapítulo 530, Sección de alimentos 534, Equipos y utensilios].
11. Stiles, M.E. y A.Z. Sheena, 1987. Efficacy of germicidal hand wash agents in use in a meat processing plant. 1987 [Eficacia de los agentes de lavado de manos microbicidas al usarlos en una planta de procesamiento de carne]. Journal of Food Protection, 50(4): 289-294.

#### **2-302.11 Mantenimiento (uñas).**

1. Pether, J.V.S. y R.J. Gilbert, 1971. The survival of salmonellas on finger-tips and transfer of the organisms to foods [La supervivencia de la salmonella en la yema de los dedos y su transferencia a los alimentos]. Journal of Hygiene, Cambridge, 69:673-681.
2. Pottinger, J., S. Burns y C. Manake, 1989. Bacterial carriage by artificial versus natural nails [Transporte de bacterias en uñas artificiales en comparación con uñas naturales]. American Journal of Infection Control, 17(6):340-344.

#### **2-303.11 Prohibición (joyas).**

#### **2-304.11 Condición de limpieza (ropa exterior).**

#### **2-401.11 Consumo de alimentos, líquidos o tabaco.**

## 2-402.11 Eficacia (sujetadores para el cabello).

1. Código de Reglamento Federal, Título 21, Sección 110.10 Personnel [Personal]. (b) (1) “Usar prendas de ropa externas apropiadas para la operación....” (4) “Retirar todas las joyas poco seguras....” (6) “Usar, donde sea apropiado y de forma eficaz, redes o bandas para el cabello, gorras, redes para la barba u otros sujetadores eficaces”. (8) “Confinar...el consumo de alimentos, goma de mascar, bebidas y tabaco...” y (9) “Tomar otras precauciones necesarias...”

## 2-403.11 Prohibición de manipulación (animales).

1. Bond, R., L.E.M. Saijonmaa-Koulumies y D.H. Lloyd, 1995. Population sizes and frequency of *Malassezia pachydermatis* at skin and mucosal sites on healthy dogs. J. Small Animal Pract [Frecuencia y tamaños de población y de *Malassezia pachydermatis* en la piel y mucosas de perros sanos]. Journal of Small Animal Practice, 36: 147-150.

2. Código de Reglamento Federal, Título 21, Sección 110.35(c).

3. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1985. Premises - Acceptability of pets in common dining areas of group residences (5/17/85) [Locales: aceptabilidad de mascotas en comedores comunes y residencias grupales (17/5/85)]. Retail Food Protection Program Information Manual. [Manual de Información del Programa de Protección de Alimentos de Venta al por Menor].

4. Hirooka, Elisa Y., Ernest E. Muller, Julio C. Freitas, Eduardo Vicente, Yuko Yoshimoto y Merlin S. Bergdoll. 1988. Enterotoxigenicity of *Staphylococcus intermedius* of canine origin. Int. J. Food Micro [Enterotoxigenicidad de *Staphylococcus intermedius* de origen canino]. International Journal of Food Microbiology, 7: 185-191.

5. Khambaty, F.M., R.W. Bennett y D.B. Shah. 1994. Application of pulsed-field gel electrophoresis to the epidemiological characterization of *Staphylococcus intermedius* implicated in a food-related outbreak [Aplicación de electrofóresis en gel de campo pulsado para una caracterización epidemiológica de *Staphylococcus intermedius* implicada en un brote relacionado con los alimentos]. Epidemiology and Infection, 133: 75-81.

## Capítulo 3 Alimentos

### 3-201.11 Cumplimiento de la Ley de Alimentos.

1. Centros para el Control de Enfermedades, 1987. International outbreak associated with ungutted, salted whitefish [Brote internacional relacionado con pescado blanco con vísceras y en salazón]. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, 36:812-813.
2. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 16, Regulatory Hearing Before the Food and Drug Administration [Audiencia reguladora ante la Administración de Medicamentos y Alimentos].
3. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 101 Food Labeling [Etiquetado de alimentos].
4. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 115 Shell Eggs [Huevos en cáscara].
5. Registro federal: (Volumen 65, Número 234), Páginas 76091-76114.
6. Goverd, K.A., F.W. Beech, R.P. Hobbs y R. Shannon, 1979. The occurrence and survival of coliforms and salmonellas in apple juice and cider [La incidencia y supervivencia de coliformes y salmonellas en el jugo de manzana y la sidra]. *Journal of Applied Bacteriology*, 46:521-530.
7. Zhao, T., M.P. Doyle y R.E. Besser, 1993. Fate of enterohemorrhagic *Escherichia coli* O157:H7 in apple cider with and without preservatives [El destino de la *Escherichia coli* enterohemorrágica O157:H7 en la sidra de manzana con y sin preservantes]. *Applied and Environmental Microbiology*, 59(8): 2526-2530.

### 3-201.12 Alimentos en un envase sellado herméticamente.

1. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 108: Emergency Permit Control [Control de permiso de emergencia], Parte 113: Thermally Processed Low-acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers [Alimentos de baja acidez procesados térmicamente y colocados en envases sellados herméticamente] y Parte 114: Acidified Foods [Alimentos acidificados].

### 3-201.13 Leche líquida y productos lácteos.

1. Black, R.E., R.J. Jackson, T. Tsai, M. Medvesky, M. Shaygani, J.C. Feely, K.I.E. MacLeod y A.M. Wakelee, 1978. Epidemic *Yersinia enterocolitica* infection due to contaminated chocolate milk [Infección epidémica de *Yersinia enterocolitica* debido a leche con chocolate contaminada]. The New England Journal of Medicine, 298:76-79.
2. Publicación n.º 229 de la Administración de Medicamentos y Alimentos y el Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos, revisión del año 2007. Grade "A" Pasteurized Milk Ordinance [Ordenanzas de leche pasteurizada de Grado "A". 2007 <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/MilkSafety/NationalConferenceonInterstateMilkShipmentsNCIMSMoDelDocuments/PasteurizedMilkOrdinance2007/default.htm>
3. Potter, M.E., A.F. Kauffmann, P.A. Blake y R.A. Feldman, 1984. Unpasteurized milk: The hazards of a health fetish [Leche sin pasteurizar: Los peligros de un fetiche de la salud]. La Revista de la Asociación Médica Americana, 252:2048-2052.

### 3-201.14 Pescado.

1. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 123 Fish and Fishery Products [Productos pesqueros y piscícolas].
2. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 101.17(h) Food labeling warning notice, and safe handling statement [Advertencias, notas y declaraciones de manejo seguro de etiquetado de alimentos].
3. Código de Reglamento Federal, Título 9, Parte 317.2(l) Labels: definition; required features [Etiquetas: definición y características exigidas].
4. Código de Reglamento Federal, Título 9, Parte 381.125(b) Special handling label requirements [Requisitos especiales de manipulación de etiquetas].
5. Engleberg, N.C., J.G. Morris, Jr., J. Lewis, J.P. McMillan, R.A. Pollard y P.A. Blake. 1983. Ciguatera fish poisoning: a major common source outbreak in the U.S. Virgin Islands [Intoxicación por ciguatera: una fuente de brotes común e importante en Virgin Islands de los Estados Unidos]. Annals of Internal Medicine, 98:336-337.
6. Annual National Listing of Fish Advisories [Lista anual nacional de advertencias sobre el pescado] de la EPA y comunicado de prensa, marzo de 2004, EPA-823-R-04-005, 24 de agosto, 2004, Divulgaciones de 12<sup>th</sup> Annual National Listing of Advisories [12<sup>a</sup> Lista anual nacional de advertencias] de la EPA en <http://www.epa.gov/waterscience/fish/advisories/index.html>

7. Comunicado de prensa de la EPA, marzo de 2004, EPA-823-R-04-005, Lo que usted necesita saber sobre el mercurio en el pescado y los mariscos, Aviso de la EPA y la FDA de 2004 para: las mujeres en edad fértil, las mujeres embarazadas, las madres lactantes y los niños pequeños en <http://www.epa.gov/waterscience/fish/MethylmercuryBrochure.pdf> o <http://www.epa.gov/waterscience/fishadvice/advice.html>
8. EPA Technical Fact Sheet [Hoja informativa técnica de la EPA], EPA-823-F-04-016, agosto de 2004. National Listing of Fish Advisories [Lista nacional de advertencias sobre el pescado]. <http://www.epa.gov/waterscience/fish/advisories/factsheet.pdf>
9. Liston, J., 1990. Microbial hazards of seafood consumption [Peligros microbianos por el consumo de pescados y mariscos]. Food technology, 44(12):56, 58-62.
10. Morris, J.G., Jr. 1988. ***Vibrio vulnificus***: A new monster of the deep? [***Vibrio vulnificus***: ¿Un nuevo monstruo de las profundidades?] Annals of Internal Medicine, 109:261-263.
11. Taylor, S.L. 1986. Histamine food poisoning: Toxicology and clinical aspects [Intoxicación por alimentos con histamina: toxicología y aspectos clínicos]. C.R.C. Critical Reviews in Toxicology, 17:91-128.

### 3-201.15 Moluscos.

1. Administración de Medicamentos y Alimentos y el Servicio de Salud Pública de Estados Unidos, 2007. National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish [Manual para el control de moluscos del programa nacional de condiciones de salubridad de moluscos]. <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/Seafood/FederalStatePrograms/NationalShellfishSanitationProgram/ucm046353.htm>
2. Guzewich, J.J. y D.L. Morse, 1986. Sources of shellfish in outbreaks of probable viral gastroenteritis: Implications for control [Fuentes de mariscos en brotes de gastroenteritis probablemente viral: implicaciones para el control]. Journal of Food Protection, 49:389-394.
3. Sobsey, M.D., C.R. Hackney, R.J. Carrick, B. Ray y M.C. Speck, 1980. Occurrence of enteric bacteria and viruses in oysters [Incidencia de bacterias intestinales y virus en ostras]. Journal of Food Protection, 43:111-128.

### **3-201.16 Hongos silvestres.**

1. Ammirati, J.F. et al., 1985. Poisonous Mushrooms of the Northern United States and Canada [Hongos venenosos del norte de los Estados Unidos y Canadá] University of Minnesota Press, Minneapolis, MN.
2. Associated Press, 1997 Cable News Network, Inc. Reportaje de CNN: poisonous mushrooms kill Sebastiani wine family member [Hongos silvestres matan a miembro de la familia productora de vino Sebastiani]; enero 16, 1997.
3. Baltimore Sun Newspaper vía Associated Press, febrero 9, 1996, Report on girl who picked deadly mushrooms with family gets liver transplant [Reportaje sobre niña que recolectó hongos venenosos con su familia y obtuvo trasplante de hígado].
4. Chang, S.T. y W.A. Hayes, 1978. The Biology and Cultivation of Edible Mushrooms [Biología y cultivo de hongos comestibles], Academic Press, New York. 819 págs.
5. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1987. Food Supplies - Wild mushrooms [Suministro de alimentos: Hongos silvestres] (11/06/87). Retail Food Protection Program Information Manual [Manual de información del programa de protección de alimentos de venta al por menor].
6. Gecan, J.S., y S.M. Cichowicz. 1993. Toxic mushroom contamination of wild mushrooms in commercial distribution [Contaminación de hongos silvestres por hongos tóxicos durante su distribución comercial]. Journal of Food Protection. 56(8):730-734.
7. Hoard, R. y K. Hoard, 1980. Poisonous Hallucinogenic Mushrooms [Hongos alucinógenos venenosos] Segunda Edición., Homestead Books, Brookfield, NY. 164 págs.
8. Lincoff, G. y D. Mitchel, 1977. Toxic and Hallucinogenic Mushroom Poisoning [Envenamamiento por hongos tóxicos y alucinógenos], Van Nostrand Reinhold Company, New York, 267 págs.

### **3-201.17 Animales de caza.**

1. Código de Reglamento Federal, Título 50, Parte 17 Endangered and Threatened Wildlife and Plants [Flora y fauna en peligro y amenazada].
2. Código de Reglamento Federal, Título 9, Parte 352 Exotic animals, voluntary inspection of rabbits [Animales exóticos, inspección voluntaria de conejos].

3. Código de Reglamento Federal, Título 9, Parte 354 Voluntary inspection of rabbits and edible products thereof [Inspección voluntaria de conejos y sus productos comestibles].
4. Comisión del Codex Alimentarius, 1993. Draft Revised Code of Hygienic Practice for Game [Código modificado preliminar de prácticas de higiene para animales de caza] (abril 1993). Alinorm 93/16A, Apéndice IV, págs. 119-149.
5. Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, y sus reformas 21 U.S.C. 201 et seq.
6. Ley Federal de Inspección de la Carne 21 U.S.C. 601 et seq.
7. Hogue, A.T., D.W. Dreesen, S.S. Greene, A.D. Ragland, W.O. James, E.A. Bereron, L.V. Cook, M.D. Pratt, y D.R. Martin, 1993. Bacteria on beef briskets and ground beef: correlation with slaughter volume and antemortem condemnation.[Bacterias en pecho de vacuno y carne molida: Correlación entre volumen de faena y condena antemortem] Journal of Food Protection. 56(2): 110-113, 119.
8. Ley de Inspección de Productos Avícolas 21 U.S.C. 451 et seq.

### **3-202.11 Temperatura.**

1. Código de Reglamento Federal, Título 9, Sección 590, Ley de Inspección de Productos de Huevos, Temperature and labeling requirements [Requisitos de temperatura y etiquetado].
2. Humphrey, T.J., 1994. Contamination of egg shell and contents with ***Salmonella enteritidis*** a review [Contaminación de huevos en cáscara y contenido con ***Salmonella enteritidis***: Una revisión], International Journal of Food Microbiology, 21(1994) 31-40.
3. Mishu, B., J. Koehler, L. Lee, D. Rodrigue, F. Hickman Brenner, P. Blake, y R. Tauxe, 1994. Outbreaks of ***Salmonella enteritidis*** infections in the United States [Brotos epidémicos de infección por ***Salmonella enteritidis*** en los Estados Unidos] 1985-1991. Journal of Infectious Diseases 169:547-552.
4. Rosenow, E.M. y E.H. Marth, 1987. Growth of ***Listeria monocytogenes*** in skim, whole and chocolate milk, and in whipping cream during incubation at 4,8,13,21 and 35 ° C. [Crecimiento de ***Listeria monocytogenes*** en leche descremada, entera y chocolatada y en crema batida durante la incubación en 4, 8, 13, 21 y 35 °C] Journal of Food Protection. 50:452-259.

5. St. Louis, M.E., D.L. Morse, M.E. Potter, et al., 1988. The emergence of Grade A eggs as a major source of ***Salmonella enteritidis*** infections New implications for the control of salmonellosis. [Aparición de huevos Grado A como fuente principal de infecciones de ***Salmonella enteritidis***: Nuevas consecuencias en el control de salmonellosis] Journal of the American Medical Association. 259:2103-2107.

### **3-202.12 Aditivos.**

1. Barlett, P.A., J.G. Morrie, Jr., y J. Spengler, 1982. Foodborne illness associated with niacin: Report of an outbreak linked to excessive niacin in enriched cornmeal [Enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas a la niacina: Informe de un brote asociado a un exceso de niacina en harina de maíz enriquecida] Public Health Report 97:258-260.

2. Código de Reglamento Federal, Título 9, Subparte C, Sección 424.21(b) Food ingredients and sources of radiation [Ingredientes y fuentes de radiación de los alimentos].

3. Código de Reglamento Federal, Título 21, Partes 170-180 relacionadas con aditivos de alimentos e irradiación.

4. Código de Reglamento Federal, Título 21, Partes 181-186 relacionadas con ingredientes previamente autorizados y sustancias directa e indirectas generalmente reconocidas como seguras.

5. Código de Reglamento Federal, Título 40, Parte 180 Tolerances for pesticides chemicals in food, and exceptions [Tolerancia para los plaguicidas en alimentos y excepciones].

6. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1987. Food Supplies - Sulfiting agents on food in retail food establishments [Suministro de alimentos: Agentes sulfitantes en alimentos en establecimientos de venta al por menor que expenden alimentos] (10/9/87) Retail Food Protection Program Information Manual [Manual de información del programa de protección de alimentos de ventana al por menor].

7. Administración de Medicamentos y Alimentos, 2003. Color Additives FDA's Regulatory Process and Historical Perspectives [Aditivos de color: Proceso reglamentario de la FDA y perspectivas históricas] copia reimpresa de Food Safety Magazine octubre/noviembre, Emisión 2003, Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada (CFSAN, Center for Food Safety and Applied Nutrition) y la Oficina de Cosméticos y Colores (Office of Cosmetics and Colors).  
<http://www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/RegulatoryProcessHistoricalPerspectives/default.htm>

8. Administración de Medicamentos y Alimentos, 2007. Summary of Color Additives Listed for Use in the United States in Foods, Drugs, Cosmetics, and Medical Devices [Resumen de aditivos de color utilizados en los Estados Unidos en alimentos, medicamentos, cosméticos y dispositivos médicos] Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada (CFSN, Center for Food Safety and Applied Nutrition) y la Oficina para la seguridad de Aditivos Alimentarios (Office of Food Additive Safety).

<http://www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/ColorAdditiveInventories/ucm115641.htm>

9. Administración de Medicamentos y Alimentos, 2009. Inventory of Effective Food Contact Substance (FCS) Notifications [Inventario de notificaciones de sustancias eficaces que tienen contacto con los alimentos (FCS, por sus siglas en inglés)], Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada (CFSAN, Center for Food Safety and Applied Nutrition) y la Oficina para la Seguridad de Aditivos Alimentarios (Office of Food Additive Safety), Disponible en

<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/fcn/fcnNavigation.cfm?rpt=fcsListing>

### 3-202.13 Huevos.

1. Bradshaw, J.G., D.B. Shah, E. Forney, y J.M. Madden, 1990. Growth of ***Salmonella enteritidis*** in yolk of shell eggs from normal and seropositive hens.[Crecimiento de ***Salmonella enteritidis*** en yemas de huevos en cascara de gallinas normales o seropositivas] Journal of Food Protection. 53 (12):1033-1036.

2. Centros para el Control de Enfermedades, 1988. Update ***Salmonella enteritidis*** infections and Grade A shell eggs - United States [Actualización de las infecciones por ***Salmonella enteritidis*** y huevos en cáscara Grado A: Estados Unidos] Morbidity and Mortality Weekly Report. 37:490-496.

3. Gast, R.K. y C.W. Beard, 1990. Production of ***Salmonella enteritidis*** - contaminated eggs by experimentally infected hens [Producción de huevos contaminados con ***Salmonella enteritidis*** con gallinas infectadas mediante experimentación] Avian Diseases 34:438-446.

4. Kim, C.J., D.A. Emery, H. Rinkle, K.V. Nagaraja, y D.A. Halvorson. 1989. Effect of time and temperature on growth of ***Salmonella enteritidis*** in experimentally inoculated eggs [Efecto de tiempo y temperatura sobre el crecimiento de ***Salmonella enteritidis*** en huevos inoculados mediante experimentación] Avian Diseases 33:735-742.

5. St. Louis, M.E., D.L. Morse, E. Potter, T.M. DeMelfi, J.J. Guzewich, R.V. Tauxe, y P.A. Blake. 1988. The emergence of Grade A eggs as a major source of **Salmonella enteritidis** infections.[Aparición de huevos Grado A como fuente principal de infecciones por Salmonella enteritidis] Journal of the American Medical Association. 259:2103-2107.

6. United States Standards, Grades, and Weight Classes for Shell Eggs [Estándares, tamaños y categorías de peso estadounidenses para los huevos], AMS 56.200 *et seq.*, administrado por el Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de Estados Unidos.

### **3-202.14 Pasteurización de productos lácteos y derivados del huevo.**

1. Baker, R.C., S. Hogarty, W. Poon et al., 1983. Survival of **Salmonella typhimurium** and **Staphylococcus aureus** in eggs cooked by different methods [Supervivencia de **Salmonella typhimurium** y **Staphylococcus aureus** en huevos cocidos mediante diferentes métodos] Poultry Science 62:1211-1216.

2. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 133 Cheeses and related cheese products [Quesos y productos derivados del queso].

3. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 135 Frozen desserts [Postres congelados].

4. Código de Reglamento Federal, Título 9, Parte 590, Inspection of Eggs and Egg Products [Inspección de huevos y productos derivados del huevo] (Ley de Inspección de Productos Derivados del Huevo).

5. Cunningham, F.E., 1977. Egg pasteurization [Pasteurización de huevos], en Egg Science and Technology, Segunda Edición J. Stadelman, y O.J. Cotterill (Eds.), AVI Publishing Company, Inc., Westport, CT. págs. 161-186.

6. Doyle, M.P., L.M. Meske y E.H. Marth, 1985. Survival of **Listeria monocytogenes** during the manufacture and storage of nonfat dry milk.[Supervivencia de Listeria monocytogenes durante la fabricación y almacenaje de leche deshidratada libre de grasas] Journal of Food Protection. 48(9):740.

7. Publicación n.º 229 de la Administración de Medicamentos y Alimentos y el Servicio de Salud Pública de Estados Unidos, revisión del año 2007. Grade "A" Pasteurized Milk Ordinance [Ordenanzas de leche pasteurizada de Grado "A". <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/MilkSafety/NationalConferenceonInterstateMilkShipmentsNCIMSMo delDocuments/PasteurizedMilkOrdinance2007/default.htm>].

8. Tacket, C.O., L.B. Dominguez, H.J. Fisher y M.L. Cohen, 1985. An outbreak of multiple-drug-resistant **Salmonella Enteritis** from raw milk.[Brote epidémico de **Salmonella Enteritis** con resistencia a múltiples fármacos] Journal of the American Medical Association. 253:2058-2060.

### **3-202.16 Hielo.**

1. Cliver, D.O., 1988. Virus transmission via foods; A scientific status summary by the Institute of Food Technologists' Expert Panel on Food Safety and Nutrition Food Technol [Transmisión de virus mediante los alimentos: Un resumen del estado científico del panel de expertos del Instituto de Tecnólogos en Alimento para la Seguridad Alimentaria y la Tecnología de los Alimentos] 42(10):241-248.

2. Jackson, G.L., 1990. Parasitic protozoa and worms relevant to the U.S. Food Technol. [Protozoos y gusanos parasitarios pertinentes a la tecnología alimentaria de los Estados Unidos] 44(5):106-112.

### **3-202.17 Envasado e identificación de moluscos desbullados.**

1. Código de Reglamento Federal, Título 21, Subpart D – Specific Administrative Decisions Regarding Interstate Shipments [Decisiones administrativas específicas con respecto a embarques interestatales], sección 1124.60(d) Moluscos.

2. Administración de Medicamentos y Alimentos y el Servicio de Salud Pública de Estados Unidos, 2007. National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish [Manual para el Control de Moluscos del Programa Nacional de Condiciones de Salubridad de Moluscos], disponible en <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/Seafood/FederalStatePrograms/NationalShellfishSanitationProgram/ucm046353.htm>

### **3-202.18 Identificación de mariscos con concha.**

### **3-202.19 Condición de los mariscos con concha.**

1. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 1240, Control of Communicable Disease, Molluscan Shellfish [Control de enfermedades transmisibles en moluscos].

2. Administración de Medicamentos y Alimentos y el Servicio de Salud Pública de Estados Unidos, 2007. National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish [Manual para el Control de Moluscos del Programa Nacional de Condiciones de Salubridad de Moluscos], disponible en <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/Seafood/FederalStatePrograms/NationalShellfishSanitationProgram/ucm046353.htm>
3. Freudenthal, A.R. y J.L. Jijina. 1988. Potential hazards of Dinophysis to consumers and shellfisheries [Peligros potenciales de Dinophysis en consumidores y criaderos de moluscos] Journal of Shellfish Research 7:695-701.
4. Klontz, K.C., S. Lieb, M. Schreider, H.T. Janowski, L.M. Baldy y R.A. Gunn. 1988. Syndromes of *Vibrio vulnificus* infections :clinical and epidemiological features in Florida cases 1981-1987 [Síndromes de infecciones por *Vibrio vulnificus*: características clínicas y epidemiológicas en casos de Florida entre 1981 y 1987] Annals of Internal Medicine 109:318-323.
5. Morse, D.L., J.J. Guzewich, J.P. Hanrahan, R. Stricot, M. Shayegani, R. Deible, J.C. Grabau, N.A. Nowak, J.E. Herrman, G. Cukor and N.R. Blacklow. 1986. Widespread outbreaks of clam and oyster associated gastroenteritis :Role of Norwalk virus [Brotos epidémicos extendidos de gastroenteritis asociados a almejas y ostras: Rol del virus de Norwalk] New England Journal of Medicine. 314:678-681
6. Nishitani, L. y K. Chew. 1988. PSP toxins in Pacific Coast states monitoring programs and effects on bivalve industries [Programas de vigilancia de toxinas paralizantes por ingestión de moluscos (PSP, por sus siglas en inglés) en los estados de la costa del Pacífico de los Estados Unidos y sus efectos sobre la industria de bivalvos] Journal of Shellfish Research 1:653-669.
7. Rippey, S.R., 1994. Seafood Borne Disease Outbreaks.[Brotos epidémicos de enfermedades transmitidas por los mariscos], Departamento de Salud y Servicios Humanos de EE. UU., Servicio de Salud Pública, Administración de Medicamentos y Alimentos, Oficina de mariscos (Office of Seafood), 82 págs.

### **3-202.110 Jugos procesados.**

1. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 120 Hazard Analysis and Critical Control (HACCP) Systems [Sistemas de Análisis de Peligros y Control Crítico (HACCP, por sus siglas en ingles).

2. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 101.17(g) Juices that have not been specifically processed to prevent, reduce, or eliminate the presence of pathogens [Jugos que no han sido procesados específicamente para prevenir, reducir o eliminar la presencia de agentes patógenos].
3. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 120.4 Process Controls [Controles de procesos].

### **3-203.11 Envase original de los moluscos.**

1. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1983. Food Supplies – Special requirements for retaining Shell-stock “tags” [Suministro de alimentos: Requisitos especiales para retener etiquetas de reserva de moluscos y crustáceos] (3/29/83) Retail Food Protection Program Information Manual [Manual de información del programa de protección de alimentos de venta al por menor].
2. Administración de Medicamentos y Alimentos y Centro para la Seguridad de los Alimentos y la Nutrición (CFSN, Center For Food Safety and Applied Nutrition), 2007. National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish [Manual para el control de moluscos del programa nacional de condiciones de salubridad de moluscos], disponible en <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/Seafood/FederalStatePrograms/NationalShellfishSanitationProgram/ucm046353.htm>

### **3-203.12 Mantenimiento de la identificación de los mariscos con concha.**

1. Colburn, K.G., C.A. Kaysner, M.M. Wekell, J.R. Matches, C. Abeyta, Jr. y R.F. Stott, 1989. Microbiological quality of oysters (*Crassostrea gigas*) and water of live holding tanks in Seattle [Calidad microbiológica de ostras (*Crassostrea gigas*) y del agua de tanques para moluscos vivos en Seattle], WA markets. Journal of Food Protection. 52(2):100-104.
2. Administración de Medicamentos y Alimentos y el Servicio de Salud Pública de Estados Unidos, 2007. National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish [Manual para el control de moluscos del programa nacional de condiciones de salubridad de moluscos], disponible en <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/Seafood/FederalStatePrograms/NationalShellfishSanitationProgram/ucm046353.htm>

### **3-301.11 Prevención de la contaminación por las manos.**

1. Bidawid, S., Farber, J.M., y Sattar, S.A. 2000. Contamination of Foods by Food Handlers Experiments on Hepatitis A Virus Transfer to Food and Its Interruption [Contaminación de alimentos por manipuladores de alimentos: Experimentos sobre el contagio del virus de la hepatitis A y su interrupción] Applied and Environmental Microbiology 66(7) :2759-2763.
2. Black, R.E., A.C. Dykes, K.E. Anderson et al., 1981. Hand washing to prevent diarrhea in day care centers [Lavado de manos para la prevención de la diarrea en guarderías infantiles]. American Journal of Epidemiology 113:445-451.
3. Cliver, D. O. y Kostenbader, K. D., 1984. Disinfection of virus on hands for prevention of food-borne disease [Desinfección de virus en las manos para prevenir las enfermedades que se originan en los alimentos]. International Journal of Food Microbiology., Vol. 1, págs. 75-87.
4. Crisley, F.D. y M.J. Foter. 1965. The use of antimicrobial soaps and detergents for hand washing in food service establishments [Uso de jabones y detergentes antimicrobianos para el lavado de manos en establecimientos de servicios alimentarios] Journal of Milk Food and Technology 28:278-284.
5. Administración de Medicamentos y Alimentos, Centro para la Seguridad Alimenticia y la Nutrición (CFSN, Center for Food Safety and Applied Nutrition), 2009. Hepatitis A virus, in Bad Bug Book, Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook [Virus de la Hepatitis A, en un libro de “bichos” malos, Guía de microorganismos patógenos y toxinas naturales], disponible en <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodborneIllness/FoodborneIllnessFoodbornepathogensNaturalToxins/BadBugBook/default.htm>.
6. Goldmann, D.A., 1991. The role of barrier precautions in infection control [Función de los métodos de barrera en el control de las infecciones] Journal of Hospital Infection, Vol. 18, (Suplemento A), págs. 515-523.
7. Goldmann, D.A., y Larson, E. 1992. Handwashing and nosocomial infections [Lavado de manos e infecciones nosocomiales] New England Journal of Medicine., Vol. 327, No.2. págs. 120-122.
8. Horwood, M.P. y V.A. Minch, 1951. The numbers and types of bacteria found on the hands of food handlers [Cantidad y tipo de bacterias encontradas en manos de manipuladores de alimentos] Food Research 16:133-136

9. Humphrey, T.J., K.W. Martin y A. Whitehead. Contamination of hands and work surfaces with **Salmonella enteritidis** PT4 during the preparation of egg dishes [Contaminación de manos y superficies de trabajo con **Salmonella enteritidis** PT4 durante la preparación de platos con huevo]. *Epidemiology and Infection* 113: 403-409
10. Kaferstein, F.K., Motarjemi, Y., y Bettcher, D.W. 1997. Foodborne disease control :A transnational challenge [Control de enfermedades transmitidas por los alimentos: Un desafío transnacional], *Emerging Infectious Diseases.*, Vol. 3, No. 4, págs. 503-511.
11. Lowbury, E.J.L., H.A. Lilly y J.P. Bull, 1964. Disinfection of hands :Removal of transient organisms [Desinfección de manos: Eliminación de organismos transitorios] *British Medical Journal* 2:230-233.
12. Mead, P.S., Slutsker, L., Dietz, V., McCraig, L.F., Bresee, J.S., Shapiro, C., Griffin, P.M., Tauxe, R.V., 1999. Food-related illness and death in the United States.[Enfermedades y muertes relacionadas con los alimentos en los Estados Unidos]. *Emerging Infectious Diseases.*, Volumen 5, N.º 5, disponible en: <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol5no5/mead.htm>
13. Paulson, D.S., 1992. Evaluation of three handwashing modalities commonly employed in the food processing industry [Evaluación de tres modalidades de lavado de manos utilizadas normalmente en la industria del procesamiento de alimentos]. *Dairy Food and Environmental Sanitation*, 12(10): 615-618
14. Pether, J.V.S. y R.J. Gilbert, 1971. The survival of salmonellas on finger-tips and transfer of the organisms to foods [La supervivencia de la salmonella en la yema de los dedos y su transferencia a los alimentos]. *Journal of Hygiene, Cambridge*, 69:673-681.
15. Rose, J.B., y Slifko, T.R., 1999. Giardia, Cryptosporidium, and Cyclospora and their impact on foods: a review [Giardia, Cyrptosporidium y Cyclospora y su impacto en los alimentos: Una revisión] *Journal of Food Protection*. Vol. 62., No. 9, págs. 1059-1070.
16. Ross, M., y Guzewich, J., septiembre 1999. Evaluation of risks related to microbiological contamination of ready-to-eat food by food preparation workers and the effectiveness of interventions to minimize those risks [Evaluación de los riesgos relacionados con la contaminación microbiológica de alimentos listos para su consumo por parte de empleados de preparación de alimentos y la efectividad de las intervenciones para minimizar dichos riesgos] Informe oficial de la FDA , FDA, Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrition Aplicada (CFSAN,Center for Food Safety and Applied Nutrition).

17. Smith, J.L., 1993. Cryptosporidium and Giardia as agents of foodborne disease [Cryptosporidium y Giardia como agentes de enfermedades transmitidas por los alimentos] Journal of Food Protection. Vol. 56: 451-461

18. Williams, R.E.O., 1963. Healthy carriage of *Staphylococcus aureus*: Its prevalence and importance [Infección inofensiva por *Staphylococcus aureus*: Su prevalencia e importancia]. Bacteriological Reviews 27:56-71.

### **3-302.11 Alimentos envasados y no envasados y su separación, envasado y segregación.**

1. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 109, Unavoidable Contaminants in Food for Human Consumption and Food-Packaging Material [Contaminantes inevitables en alimentos de consumo humano y material de envasado de alimentos].

2. Dickson, J.S., 1990. Survival and growth of *Listeria monocytogenes* on beef tissue surfaces as affected by simulated processing conditions [Supervivencia y crecimiento de *Listeria monocytogenes* en la superficie de tejido de carne de res según el efecto de condiciones de procesamiento simuladas] Journal of Food Safety 10:165-174.

3. Doyle, M.P. y J.L. Schoeni, 1987. Isolation of *Escherichia coli* O157:H7 from retail fresh meats and poultry [Aislamiento de *Escherichia coli* O157:H7 de carne y ave de venta al por menor]. Applied and Environmental Microbiology 53:2394-2396.

4. Stern, N.J., M.P. Hernandez, L. Blankenship, K.E. Deibel, S. Doors, M.P. Doyle, H. Ng, M.D. Pierson, J.N. Sofos, H. Sveum y D.C. Westhoff, 1985. Prevalence and distribution of *Campylobacter jejuni* and *Campylobacter coli* in retail meats [Prevalencia y distribución de *Campylobacter jejuni* y *Campylobacter coli* en carne de venta al por menor] Journal of Food Protection 48(7):595-599.

### **3-302.12 Identificación con los nombres comunes de los alimentos en los envases de almacenamiento.**

### **3-302.13 Huevos pasteurizados como sustitutos de los huevos crudos en cáscara para ciertas recetas.**

1. Cunningham, F.E., 1977. Egg pasteurization [Pasteurización de huevos], en Egg Science and Technology, Segunda Edición, J. Stadelman, y O.J. Cotterill (Eds.), AVI Publishing Company, Inc., Westport, CT. Págs. 161-186.

2. 1969 Egg Pasteurization Manual [Manual de pasteurización de huevos](ARS 74-48), USDA/ARS Albany, CA 94710. 47 págs.

### 3-302.15 Lavado de frutas y verduras.

1. Beuchat, L. 1998. Food Safety Issues. Surface Decontamination of Fruits and Vegetables Eaten Raw: A Review. [Problemas de seguridad de los alimentos. Descontaminación de superficies de frutas y verduras para un consumo crudo: Revisión]. Organización Mundial de la Salud. 42 págs.
2. Chia-Min, Lin, Cheng-I Wei\*, 1997. Transfer of ***Salmonella montevideo*** onto the Interior Surfaces of Tomatoes by Cutting [Transferencia de ***Salmonella montevideo*** en superficies internas de los tomates cuando se cortan]. Journal of Food Protection 60(7): 858-863.
3. Geldreich, E.E. y R.H. Bordner, 1971. Fecal contamination of fruits and vegetables during cultivation and processing for market [Contaminación fecal en las frutas y verduras durante su cultivo y procesamiento para el mercado]. Journal of Milk and Food Technology 34:184-195.
4. Heisick, J.E., D.E. Wagner, M.L. Nierman y J.T. Peeler, 1989. ***Listeria*** spp. found in fresh market produce [***Listeria*** spp. Encontrada en productos frescos en los mercados]. Applied and Environmental Microbiology 55(8):1925-1927.
5. Madden, J.M., 1992. Microbial pathogens in fresh produce - the regulatory perspective [Agentes patógenos microbianos en productos frescos: Perspectiva reguladora]. Journal of Food Protection 55(10):821-823.
6. Satchell, F.B., P. Stevenson, W.H. Andrews, L. Estela y G. Allen, 1990. The survival of ***Shigella sonnei*** in shredded cabbage [Supervivencia de ***Shigella sonnei*** en el repollo cortado]. Journal of Food Protection 53:558-562.
7. Steinbrugge, E.S., R.B. Maxcy y M.B. Liewen, 1988. Fate of ***Listeria monocytogenes*** on ready-to-serve lettuce [Destino de ***Listeria monocytogenes*** en las lechugas listas para su consumo]. Journal of Food Protection 51:596-599.

### 3-303.11 Se prohíbe utilizar como ingrediente el hielo usado como refrigerante exterior.

### 3-303.12 Almacenamiento o exhibición de alimentos en contacto con agua o hielo.

1. Andrews, W.H., C.R. Wilson, P.L. Poelma y A. Romero, 1977. Bacteriological survey of channel catfish ***Ictalurus punctatus*** at the retail level [Estudio bacteriológico de los bagres de canal "***Ictalurus punctatus***" en el nivel de venta al por menor]. Journal of Food Science 42:359-364.

### 3-304.11      **Contacto de los alimentos con equipos y utensilios.**

1. Chia-Min, Lin, Cheng-I Wei\*, 1997. Transfer of ***Salmonella montevideo*** onto the Interior Surfaces of Tomatoes by Cutting [Transferencia de ***Salmonella montevideo*** en superficies internas de los tomates cuando se cortan]. *Journal of Food Protection*. 60(7): 858-863.
2. Escartin, E.F., A.C. Ayala y J.S. Lozano, 1989. Survival and growth of ***Salmonella*** and ***Shigella*** on sliced fresh fruit [Supervivencia y crecimiento de ***Salmonella*** y ***Shigella*** en las frutas frescas cortadas]. *Journal of Food Protection* 52(7):471-472.
3. Golden, G.A., E.J. Rhodehamel y D.A. Kautter, 1993. Growth of ***Salmonella*** spp. in cantaloupe, watermelon, and honeydew melons [Crecimiento de ***Salmonella*** spp. en melones cantalupo, melones de pulpa verdosa y sandias]. *Journal of Food Protection* 56(3):194-196.
4. Humphrey, T.J., K.W. Martin y A. Whitehead. Contamination of hands and work surfaces with ***Salmonella enteritidis*** PT4 during the preparation of egg dishes [Contaminación de manos y superficies de trabajo con ***Salmonella enteritidis*** PT4 durante la preparación de platos con huevo]. *Epidemiology and Infection* 113: 403-409.
5. Kim, H.U. y J.M. Goepfert, 1971. Occurrence of ***Bacillus cereus*** in selected dry food products [Ocurrencia de ***Bacillus cereus*** en algunos alimentos deshidratados]. *Journal of Milk Food and Technology* 34:12-15.
6. Lopes, J.A., 1986. Evaluation of dairy and food plant sanitizers against ***Salmonella typhimurium*** and ***Listeria monocytogenes*** [Evaluación de desinfectantes de plantas comestibles y productos lácteos que combaten la ***Salmonella typhimurium*** y ***Listeria monocytogenes***]. *Journal of Dairy Science* 69:2791-2796.
7. Reida, P., M. Wolff, H.W. Pohls, W. Kuhlmann, A. Legnacher, S. Aleksic, H. Karch, J. Bockemuh. 1994. An Outbreak Due to Enterohemorrhagic ***Escherichia coli*** O157/H7 in a Children Day-Care-Center Characterized by Person-to-Person Transmission and Environmental Contamination [Brote epidémico de ***Escherichia coli*** enterohemorrágica O157/H7 en las guarderías de niños con transmisión de persona a persona y contaminación ambiental]. *Zentralblatt Fur Bakteriologie-International, International Journal of Medical Microbiology, Virology, Parasitology, and Infectious Diseases* 28(4): 534-543.
8. Scott, Elizabeth y Sally F. Bloomfield. 1990. The Survival and Transfer of Microbial Contamination via Cloths, Hands, and Utensils [Supervivencia y transferencia de contaminación microbiana a través de la ropa, manos y utensilios]. *Journal of Applied Bacteriology* 68: 271-278.

### **3-304.12 Almacenamiento entre usos de utensilios en uso.**

1. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1984. Food Preparation - Between-use storage of food preparation utensils [Preparación de los alimentos: Almacenamiento entre usos de utensilios para preparar alimentos] (14/5/84). Retail Food Protection Program Information Manual [Manual de Información del Programa de Protección de Alimentos de Venta al por Menor].

### **3-304.14 Límites de los trapos de limpieza.**

1. Scott, Elizabeth y Sally F. Bloomfield. 1990. Investigations of the effectiveness of detergent washing, drying and chemical disinfection on contamination of cleaning cloths [Investigación de la eficacia de la desinfección química, lavado con detergente y secado en los paños de limpieza]. Journal of Applied Bacteriology 68: 279-283.

2. Scott, Elizabeth y Sally F. Bloomfield. 1990. The Survival and Transfer of Microbial Contamination via Cloths, Hands, and Utensils [Supervivencia y transferencia de contaminación microbiana a través de la ropa, manos y utensilios]. Journal of Applied Bacteriology 68: 271-278.

### **3-304.15 Limitaciones de uso de guantes.**

1. Beezhold, Donald H., David A. Kostyal y Jeffrey Wiseman. Marzo 1994. The Transfer of Protein Allergens From Latex Gloves [Transferencia de alérgenos proteicos por el uso de guantes de látex]. AORN Journal 59(3): 605-613.

2. Reddy, Sumana, M.D. 1 de enero de 1998. Latex Allergy [Alergia al látex]. American Family Physician 57(1): 93-100.

3. Schwartz, Howard J., 1995, Latex: A potential hidden "food" allergen in fast food restaurants [Látex: Posible alérgeno alimentario oculto en los restaurantes de comida rápida]. Journal of Allergy and Clinical Immunology 95: 139-140.

4. Tomazic, Vesna J., Eric L. Shampaine, Anthony Lamanna, Thomas J. Withrow, Franklin N. Adkinson, Jr. y Robert G. Hamilton. Abril de 1994. Cornstarch Powder on Latex Products is an Allergen Carrier [La maicena en productos de látex es un portador de alérgenos], Journal of Allergy and Clinical Immunology 93(4): 751-758.

### **3-304.17 Rellenado de retornables.**

1. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1985. Food Protection - Refilling of take-home beverage containers [Protección de Alimentos, relleno de envases de bebidas para llevar a casa] (29/8/85). Retail Food Protection Program Information Manual [Manual de Información del Programa de Protección de Alimentos de Venta al por Menor].

### **3-306.13 Operaciones de autoservicio del consumidor.**

1. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1984. Food Protection - Customer self-service of bulk food [Protección de los alimentos: Autoservicio del consumidor de los alimentos a granel] (4/16/84). Retail Food Protection Program Information Manual [Manual de Información del Programa de Protección de Alimentos de Venta al por Menor].

### **3-401.11 Alimentos crudos de origen animal.**

1. Baker, R.C., 1990. Survival of *Salmonella enteritidis* on and in shelled eggs, liquid eggs, and cooked egg products [Supervivencia de *Salmonella enteritidis* en los huevos con cáscara, los huevos líquidos y los productos derivados del huevo cocidos]. Dairy Food and Environmental Sanitation 10(5):273-275.

2. Blankenship, L.E. y S.E. Craven, 1982. *Campylobacter jejuni* survival in chicken meat as a function of temperature [Supervivencia de *Campylobacter jejuni* en la carne de pollo en función de la temperatura]. Applied and Environmental Microbiology 44(1):88-92.

3. Bryan, F.L. y T.W. McKinley, 1979. Hazard analysis and control of roast beef preparation in foodservice establishments [Análisis de los peligros y control de la preparación de carne de res asada en los establecimientos de alimentos]. Journal of Food Protection 42(1):4-18.

4. Buzby, Jean C. "Children and Microbial Foodborne Illness" ["Niños y enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos"], Food Review Volumen 24, Publicación 2, págs 32 a 37. Mayo a agosto de 2001.

5. Castellani, A.G., R.R. Clark, M.I. Gibson y D. F. Meisner, 1952. Roasting time and temperature required to kill food poisoning microorganisms introduced experimentally into stuffing in turkeys [Temperatura y tiempo de asado requerido para destruir microorganismos de intoxicación de alimentos que se introducen de forma experimental en el relleno de los pavos], Food Research 18:131-138.

6. FoodNet Foodborne Diseases Active Surveillance Network, 1998 Informe final. Marzo de 2000. Disponible en <http://www.cdc.gov/foodnet/reports.htm>
7. Centros de Control de Enfermedades, 1993. Actualización: Multistate outbreak of *Escherichia coli* O157:H7 infections from hamburgers - western United States [Brote epidémico a nivel de estados de infecciones por *Escherichia coli* O157:H7 a partir de hamburguesas del oeste de los Estados Unidos], 1992, 1993. Morbidity and Mortality Weekly Report 42 (14):258-263.
8. Código de Reglamento Federal, Título 9, Parte 318.10, Prescribed Treatment of Pork and Products Containing Pork to Destroy Trichinae [Tratamiento prescrito de cerdo y productos que contienen cerdo para destruir la triquina].
9. Doyle, M.P. y J.L. Schoeni, 1984. Survival and growth characteristics of *Escherichia coli* associated with hemorrhagic colitis [Supervivencia y crecimiento de características de *Escherichia coli* asociada con la colitis hemorrágica]. Applied and Environmental Microbiology 48 (4):855-856.
10. “Draft Risk Assessment of the Public Health Impact of *Escherichia coli* O157:H7 in Ground Beef, Executive Summary,” [“Proyecto de Evaluación de peligros del impacto de la salud pública por *Escherichia coli* O157:H7 en la carne molida de res, Resumen ejecutivo”] Oficina de Salud Pública y Ciencia, Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos, USDA, octubre de 2001.  
[http://www.fsis.usda.gov/Science/Risk\\_Assessments/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Science/Risk_Assessments/index.asp)
11. Dubey, J.P., A.W. Kotula, A. Sharar, C.D. Andrews y D.S. Lindsay, 1990. Effect of high temperature on infectivity of *Toxoplasma gondii* tissue cysts in pork [Efecto de la alta temperatura en la infectividad de quistes de tejido de *Toxoplasma gondii* en los cerdos]. Journal for Parasitology 76 (2):201-204.
12. Dubey, J.P., 1998. *Toxoplasma gondii* Oocysts Survival under Defined Temperatures [Supervivencia de ooquistes de *Toxoplasma gondii* bajo una temperatura definida]. Journal for Parasitology 84(4):862-865.
13. Goodfellow, S.J. y W.L. Brown, 1978. Fate of Salmonella inoculated into beef for cooking [Destino de la salmonella inoculada en la carne de res para cocción]. Journal of Food Protection 41(8):598-605.
14. Hague, M.A., K.E. Warren, M.C. Hunt, D.H. Kropf, C.L. Kastner, S.L. Stroda y D.E. Johnson, 1994. Endpoint Temperature, Internal Cooked Color, and Expressible Juice Color Relationships in Ground Beef Patties [Relación del criterio de valoración de la temperatura, color interno tras la cocción y color expresable de los jugos en las hamburguesas de carne de res molida], Journal of Food Science 59(3):465-470.

15. Jay, Michele T., Garrett, V., et. al, "A Multi-state Outbreak of *Escherichia coli* O157:H7 Infection Linked to Consumption of Beef Tacos at a Fast-Food Restaurant Chain" ["Brote epidémico a nivel de estados de la infección *Escherichia coli* O157:H7 relacionada con el consumo de tacos de carne de res en las cadenas de restaurantes de comida rápida"], *Clinical Infectious Diseases*. 2004:39(1):1-7.
16. Kotula, A.W., K.D. Murell, L. Acosta-Stein yL. Lamb, 1983. *Trichinella spiralis*: Effect of high temperature on infectivity in pork [*Trichinella spiralis*: Efecto de la alta temperatura en la infectividad del cerdo]. *Experimental Parasitology* 56:15-19.
17. Line, J.E., A.R. Fain, Jr., A.B. Moran, L.M. Martin, R.V. Lechowich, J.M. Carosella y W.L. Brown, 1991. Lethality of heat to *Escherichia coli* O157:H7: D-value and Z-value determinations in ground beef [Letalidad de calor para *Escherichia coli* O157:H7: Determinación de valor D y valor Z en la carne de res molida]. *Journal of Food Protection* 54(10):62-766.
18. Shah, D.B., J.G. Bradshaw and J.T. Peeler. 1991. Thermal resistance of egg-associated epidemic strains of *Salmonella enteritidis* [Resistencia térmica de los huevos relacionada con las cepas epidémicas de *Salmonella enteritidis*]. *Journal of Food Science* 56:391-393.
19. Smith, J.L., 1994. *Taenia solium* neurocysticercosis [Neurocisticercosis *Taenia solium*] *Journal of Food Protection* 57(9): 831-844.
20. Smith, J.L., 1992. *Toxoplasma gondii* in meats - a matter of concern? [*Toxoplasma gondii* en las carnes: ¿Debemos preocuparnos?]. *Dairy Food and Environmental Sanitation* 12(6):341-345.
21. Ward, D.R. y C.R. Hackney, 1991. Microbiology of Marine Food Products [Microbiología de alimentos marinos]. Van Nostrand Reinhold, Nueva York. 212 págs.
22. Webster, R.C. y W.B. Esselen, 1956. Thermal resistance of food poisoning microorganisms in poultry stuffing [Resistencia térmica de microorganismos de intoxicación de alimentos en rellenos de aves]. *Journal of Milk Food Technology* 19:209-212.

### 3-401.12 Cocción en horno microondas.

1. Aleixa, J.A.G., B. Swaminathan, K.S. Jamesen y D.E. Pratt, 1985. Destruction of pathogenic bacteria in turkeys roasted in microwave ovens [Destrucción de bacterias patógenas en los pavos asados en hornos microondas]. *Journal of Food Science* 50:873-875, 880.

2. Czechowicz, S.M. 1996. Destruction of ***Escherichia coli*** O157:H7 in food and Non-Food Systems by Microwaves [Destrucción de ***Escherichia coli*** O157:H7 por uso de microondas en los sistemas alimentarios y no alimentarios]. Tesis de Ph.D. University of Minnesota. 241 páginas.
3. Craven, S.E. y H.S. Lillard, 1974. Effect of microwave heating of precooked chicken on ***Clostridium perfringens*** [Efecto en ***Clostridium perfringens*** por calentamiento en microondas de pollos precocidos]. Journal of Food Science 39:211-212.
4. Dahl, C.A., M.E. Matthews y E.H. Marth, 1980. Fate of ***Staphylococcus aureus*** in beef loaf, potatoes and frozen and canned green beans after microwave heating in a simulated cook/chill hospital food service system [Destino de ***Staphylococcus aureus*** en el pan de carne, papas y porotos verdes congelados y enlatados tras el calentamiento en un microondas de un sistema simulado de servicios alimentarios con método "cook and chill" (cocinar y enfriar) de un hospital]. Journal of Food Protection 43:916-923.
5. Heddleson, R.A. y S. Doores, 1993. Factors Affecting Microwave Heating of Foods and Microwave Induced Destruction of Food Pathogens - A Review [Revisión de factores que afectan el calentamiento de los alimentos en microondas y la destrucción inducida por microonda de los agentes patógenos alimentarios]. Journal of Food Protection 57(11):1025-1037.
6. Heddleson, R.A., S. Doores, R.C. Anantheswaran, y G.D. Kuhn, 1993. Viability Loss of ***Salmonella*** Species, ***Staphylococcus aureus***, and ***Listeria monocytogenes*** in Complex Foods Heated by Microwave Energy [Pérdida de viabilidad de la especie de ***Salmonella***, ***Staphylococcus aureus*** y ***Listeria monocytogenes*** en alimentos calentados con energía de microondas]. Journal of Food Protection 59(8):813-818.
7. Sawyer, C.A., S.A. Biglari y S.S. Thompson, 1984. Internal end temperature and survival of bacteria on meats with and without a polyvinylidene chloride wrap during microwave cooking [Temperatura final interna y supervivencia de bacterias en las carnes y sin una envoltura con cloruro de vinilideno durante la cocción mediante microondas]. Journal of Food Science 49(3):972-973.
8. Sawyer, C.A., 1985. Post-processing temperature rise in foods: Hot air and microwave ovens [Aumento de temperatura tras procesamiento en los alimentos: Aire caliente y hornos microondas]. Journal of Food Protection 48(5):429-434.

### 3-402.11 Eliminación de parásitos

1. Bier, J.W. 1976. Experimental Anisakiasis: Cultivation and Temperature Tolerance Determinations [ Anisakiasis experimental: Determinación de la tolerancia de temperaturas y cultivos]. *Journal of Milk Food Technology* 39:132-137.
2. Deardorff, T.L., R.B. Raybourne, R.S. Desowitz, 1986. Behavior and viability of third stage larvae of *Terranova* (HA) and *Anisakis simplex* (Type 1) under coolant conditions [Comportamiento y viabilidad de larvas del tercer estadio "*Terranova*" (HA) y "*Anisakis simplex*" (Tipo 1) en condiciones refrigerantes]. *Journal of Food Protection* 47:49-52.
3. Deardorff, T.L. y R. Throm, 1988. Commercial blast-freezing kills third stage larvae of *Anisakis simplex* encapsulated in salmon and rockfish [La congelación en cámaras de frío comerciales destruye las larvas de *Anisakis simplex* encapsuladas en salmones y escorpinas]. *Journal for Parasitology* 74:233-250.
4. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1987. Food Preparation - Raw, marinated or partially cooked fishery products [Preparación de alimentos: Productos marinos crudos, marinados o parcialmente cocidos]. Retail Food Protection Program Information Manual [Manual de Información del Programa de Protección de Alimentos de Venta al por Menor] (21/8/87).
5. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1998. Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guide [Manual de controles y peligros de los productos pesqueros y piscícolas], Oficina de mariscos. 276 págs.
6. Gustafson, P.V. 1953. The effect of freezing on encysted Anisakis larvae [Efectos por congelar sobre larvas enquistadas de Anisakis]. *Journal for Parasitology* 39:585-588.
7. Haigashi, G.I., 1985. Foodborne parasites transmitted to man from fish and other aquatic foods [Parásitos transmitidos por los alimentos y que contagian a los seres humanos a través del consumo de pescados y otros alimentos marinos]. *Food Technol.* 39(3):69-74.
8. Jackson, G.L., 1990. Parasitic protozoa and worms relevant to the U.S. *Food Technol.* [Protozoos y gusanos parasitarios pertinentes a la tecnología alimentaria de los Estados Unidos]. 44(5):106-112.

9. Kaneko, J. y P. Bartram, 1994. A position paper dated May 25, 1994 submitted to Dockets Management Branch, U.S. Food and Drug Administration in response to the proposed FDA HACCP program for seafood [Declaración de postura con fecha 25 de mayo de 1994 presentado a la entidad Dockets Management, Administración de Medicamentos y Alimentos estadounidense, en respuesta a un programa HACCP de FDA sobre los mariscos]. Consulte parte 4: Critical Review of FDA Position on Parasite Hazards in Tuna [Revisión crítica de la postura de la FDA sobre los peligros de los parásitos en los atunes].

10. Ronald, K., 1960. The effects of physical stimuli on larval stages of *Terranova decipiens*. Can [Efectos de estímulos físicos en las fases larvales de *Terranova decipiens*]. Canadian Journal of Zoology 38:623-642.

11. Ruitenbergh, E.J., 1970. Anisakiasis: Pathogenesis, Serodiagnosis and Control [Anisakiasis: Patógenesis, Serodiagnóstico y Control]. University of Utrecht, Países Bajos. 138 págs.

### **3-402.12 Registros, creación y retención.**

### **3-403.11 Recalentamiento de alimentos para el mantenimiento en caliente.**

1. Bennett, R.W. y M.R. Berry, 1987. Serological activity and *in vitro* toxicity of *Staphylococcus aureus* enterotoxins A and D in selected canned foods [Actividad serológica y toxicidad *in vitro* de enterotoxinas A y D de *Staphylococcus aureus* en ciertos alimentos enlatados]. Journal of Food Science 52:416-418.

2. Bradshaw, J.G., J.T. Peeler y R.M. Twedt, 1979. Thermal inactivation of *Clostridium botulinum* toxins types A and B in buffer, and beef and mushroom patties [Inactivación térmica de las toxinas tipo A y B de *Clostridium botulinum* en amortiguador, y en las hamburguesas de carne de res y de hongos]. Journal of Food Science 44(6):1653-1657.

3. Craven, S.E., 1980. Growth and sporulation of *Clostridium perfringens* in foods [Crecimiento y esporulación de *Clostridium perfringens* en los alimentos]. Food Technol. 34(4):80-87.

4. Food Refrigeration & Process Engineering Research Centre, período de declaración desde 1 de marzo de 1995 hasta 1 de agosto de 1996. Determination of unsatisfactory temperature distributions within foods heated in microwave ovens [Determinación de distribución insatisfactoria de temperatura en los alimentos que se calientan en hornos microondas]. Programa de medición y prueba (MTP, por sus siglas en inglés), marco 3, parte 2, número de contrato MATI-CT 940014, University of Bristol, Reino Unido.

5. Heddleson, R.A., S. Doores, R.C. Anantheswaran, y G.D. Kuhn, 1993. Viability Loss of **Salmonella** Species, **Staphylococcus aureus**, and **Listeria monocytogenes** in Complex Foods Heated by Microwave Energy [Pérdida de viabilidad de la especie de **Salmonella**, **Staphylococcus aureus** y **Listeria monocytogenes** en alimentos calentados con energía de microondas]. Journal of Food Protection 59(8):813-818.
6. Johnson, K.M., C.L. Nelson and F.F. Busta, 1983. Influence of temperature on germination and growth of spores of emetic and diarrheal strains of **Bacillus cereus** in growth medium and in rice [La influencia de las temperaturas en la germinación y crecimiento de las esporas de cepas eméticas y diarrogénicas de *Bacillus cereus* en un medio de crecimiento y en el arroz]. Journal of Food Science 48:286-287.
7. Licciardello, J.J., C.A. Ribich, J.T.R. Nickerson y S.A. Goldblith, 1967. Kinetics of the thermal inactivation of type E **Clostridium botulinum** toxin [Cinética de inactivación térmica de la toxina tipo E de **Clostridium botulinum** ]. Applied Microbiology 15(2):344-349.
8. Roy, R.J., F.F. Busta y D.R. Thompson, 1981. Thermal inactivation of **Clostridium perfringens** after growth at several constant and linearly rising temperatures [Inactivación térmica de **Clostridium perfringens** luego del crecimiento, a temperaturas en aumento de manera constante y lineal]. Journal of Food Science 46:1586-1591.
9. Woodburn, M.J., E. Somers, J. Rodriguez y E.J. Schantz, 1979. Heat inactivation rates of botulism toxin A, B, E, and F in some foods and buffers [Índices de inactivación térmica de la toxina botulínica A, B, E y F en ciertos alimentos y amortiguadores]. Journal of Food Science 44:1658-1661.

**3-501.11 Alimentos congelados.**

**3-501.12 Descongelación lenta de los alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos).**

**3-501.13 Descongelado.**

1. Bryan, F.L. and T.W. McKinley, 1974. Prevention of foodborne illness by time-temperature control of thawing, cooking, chilling and reheating of turkeys in school lunch kitchens [Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos por el control de tiempo y temperatura de descongelación, cocción, enfriamiento y recalentamiento de los pavos en las cocinas de las escuelas]. Journal of Milk Food Technology 37:420-429.

### 3-501.14 Enfriamiento.

1. Blankenship, L.C., S.E. Craven, R.G. Leffler y C. Custer, 1988. Growth of *Clostridium perfringens* in cooked chili during cooling [Crecimiento de *Clostridium perfringens* en el chile cocido durante el enfriamiento]. Applied and Environmental Microbiology 54(5):1104-1108.
2. Bryan, F.L., 1974. Identifying Foodborne Disease Hazards in Food Service Establishments [Identificación de enfermedades transmitidas por los alimentos en los establecimientos de servicios alimentarios]. Journal of Environmental Health 36:6537.
3. Bryan, F.L., 1979. Prevention of Foodborne Diseases in Food Service Establishments [Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos en los establecimientos de servicios alimentarios]. Journal of Environmental Health 41:198-206.
4. Dickerson, R.W., Jr. y R.B. Read, Jr., 1973. Cooling rates of foods [Índices de enfriamiento en los alimentos]. Journal of Milk Food Technology 36(3):167-171.
5. Juneja, V.K., O.P. Snyder, Jr. y M. Cygnarowicz-Provost. 1994. Influence of cooling rate on outgrowth of *Clostridium perfringens* spores in cooked ground beef [Influencia del índice de enfriamiento en el brote de esporas de *Clostridium perfringens* en la carne de res molida cocida]. Journal of Food Protection 57:(12):1063-1067.
6. Lewis, M.N., H.H. Weisner y A.R. Winter, 1953. Bacterial growth in chicken salad [Crecimiento bacteriano en las ensaladas con pollo]. Journal of the American Dietetic Association 29:1094-1099.
7. Longrée, K. y J.C. White, 1955. Cooling rates and bacterial growth in food prepared and stored in quantity. I. Broth and white sauce [Índices de enfriamiento y crecimiento bacteriano en los alimentos preparados y almacenados en cantidades. I. Caldo y salsa blanca]. Journal of the American Dietetic Association 31:124-132.
8. USDA/FSIS. 1999. Final Rule-Performance Standards for the Production of Certain Meat and Poultry Products [Estándares finales de normas y funcionamiento para la producción de ciertos productos con carne o aves]. Registro federal, 64:(3):732-749.\*

### 3-501.15 Métodos de enfriamiento.

1. Bryan, F.L., 1990. Application of HACCP to ready-to-eat chilled foods [Aplicación de HACCP en los alimentos fríos listos para su consumo]. Food Technology 45(7):7077.

2. Rollin, J.L. y M.E. Matthews, 1977. Cook-chill foodservice systems: Temperature histories of a cooked beef product during the chilling process [Sistemas de servicios alimentarios con método cook and chill: Historial de temperatura de carne de res cocida durante el proceso de enfriamiento]. *Journal of Food Protection* 40:782-784.

**3-501.16** Mantenimiento en frío o en caliente en **alimentos potencialmente peligrosos [Control del tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos]**.

1. Abdul-Raouf, U.M., L.R. Beauchat y M.S. Ammar, 1993. Survival and growth of ***Escherichia coli***: O157:H7 in ground roasted beef as affected by pH, acidulants, and temperature [Supervivencia y crecimiento de ***Escherichia coli***:O157:H7 en carne de res molida asada que se ve afectada por el pH, acidulantes y la temperatura]. *Applied and Environmental Microbiology* 59(8):2364-2368.

2. Ahmed, A. A., M.K. Moustafa y E.H. Marth. 1983. Incidence of ***Bacillus cereus*** in milk and some milk products [Incidencia de ***Bacillus cereus*** en la leche y ciertos productos lácteos]. *Journal of Food Protection* 46:126-128.

3. Angelotti, R., M.J. Foter y K.L. Lewis, 1961. Time-temperature effects on Salmonellae and Staphylococci in foods. II. Behavior in warm holding temperatures [Efectos del tiempo y temperatura en Salmonella y Staphylococci en los alimentos II. Conducta en las temperaturas de mantenimiento en tibio]. *American Journal of Public Health* 51:76-88.

4. Baxter R. y W.H. Holzappel. 1982. A microbial investigation of selected spices, herbs, and additives in South Africa [Investigación microbiana de ciertas especies, hierbas y aditivos en Sudáfrica]. *Journal of Food Science* 47: 570-578.

5. Blankenship, L.C. Craven, S.C., Leffler, R. G. and C. Custer, 1988. Growth of ***Clostridium perfringens*** in cooked chili during cooling [Crecimiento de ***Clostridium perfringens*** en el chile cocido durante el enfriamiento]. *Applied and Environmental Microbiology* 54:1104-1108.

6. Brown, D.F. y R.M. Twedt, 1972. Assessment of the sanitary effectiveness of holding temperatures on beef cooked at low temperature [Evaluación de la eficacia en las condiciones de salubridad de las temperaturas de mantenimiento en la carne de res cocinado a bajas temperaturas]. *Applied Microbiology* 24: 599-603.

7. Bryan, F.L., C.A. Bartleson y N. Christopherson. 1981. Hazard analyses, in reference to ***Bacillus cereus***, of boiled and fried rice in Cantonese-style restaurants [Análisis de peligros, en referencia a ***Bacillus cereus***, del arroz hervido y frito en los restaurantes cantonenses]. *Journal of Food Protection* 44:500-512.

8. Collee, J.G., Knolden, J.A. y B.C. Hobbs. 1961. Studies on the growth, sporulation and carriage of ***Clostridium welchii*** with special reference to food poisoning strains [Estudios sobre el crecimiento, esporulación y transporte de ***Clostridium welchii*** con especial énfasis en las cepas de intoxicación de alimentos]. Journal of Applied Bacteriology 24:326-329.
9. Craven, S.E. Blankenship, L.C. y J.L. McDonel. 1981. Relationship of sporulation, enterotoxin formation and spoilage during growth of ***Clostridium perfringens*** type A in cooked chicken [Relación de la esporulación, formación y transporte de enterotoxinas durante el crecimiento de ***Clostridium perfringens*** tipo A en los pollos cocidos]. Applied and Environmental Microbiology 41: 1184-1191.
10. Doyle, M.P., N.J. Bains, J.L. Schoeni y E.M. Foster, 1982. Fate of ***Salmonella typhimurium*** and ***Staphylococcus aureus*** in meat salads prepared with mayonnaise [Destino de ***Salmonella typhimurium*** y ***Staphylococcus aureus*** en las ensaladas con carne preparadas con mayonesa]. Journal of Food Protection 45:152-156.
11. El-Sherbeeney, M.R., M.F. Saddik, H.E-L. Aly y F.L. Bryan. 1985. Microbiological profile and storage temperatures of Egyptian rice dishes [Perfil microbiológico y temperaturas de almacenamiento de los platos con arroz a la egipcia]. Journal of Food Protection 48: 39-43.
12. Fermanian, C., Fremy, M. y M. Claisse. 1994. Effect of temperature on the vegetative growth of type and field strains of ***Bacillus cereus*** [Efecto de la temperatura en el crecimiento vegetativo de cepas tipo y de campo de ***Bacillus cereus*** ]. Letters in Applied Microbiology 19: 414-418.
13. Hall, H.E. y R. Angelotti. 1965. ***Clostridium perfringens*** in meat and meat product [***Clostridium perfringens*** en la carne y productos derivados de la carne]. Applied Microbiology 13: 352-354.
14. Johnson, K. M., Nelson, C. L. y F. F. Busta. , 1983. Influence of temperature on germination and growth of spores of emetic and diarrheal strains of ***Bacillus cereus*** in a broth model and in rice [Influencia de las temperaturas en la germinación y en el crecimiento de las esporas de cepas eméticas y diarrogénicas de ***Bacillus cereus*** en caldos y en el arroz]. Journal of Food Science 48: 286-287.
15. Kim, H.U. y J.M. Goepfert, 1971. Occurrence of ***Bacillus cereus*** in selected dry food products [Ocurrencia de ***Bacillus cereus*** en ciertos alimentos deshidratados]. Journal of Milk Food andTechnology 34:12-15.
16. Ladiges, W.C., J.F. Foster y W.M. Ganz. 1974. Incidence and viability of ***Clostridium perfringens*** in ground beef [Incidencia y viabilidad de ***Clostridium perfringens*** en la carne de res molida] 37(12) 622-623.

17. Lillard, H.S. 1971. Occurance of ***Clostridium perfringens*** in boiler processing and further processing operations [Incidencia de ***Clostridium perfringens*** en el procesamiento en calderas y en otras operaciones de procesamiento]. *Journal of Food Science* 36: 1008-1010.
18. Makukutu, C.A. y R.K. Guthrie, 1986. Survival of ***Escherichia coli*** in food at hot-holding temperatures [Supervivencia de ***Escherichia coli*** en alimentos con una temperatura de mantenimiento caliente]. *Journal of Food Protection* 49(7):496-499.
19. Mead, G.C. 1969. Growth and sporulation of ***Clostridium welchii*** in breast and leg muscle of poultry [Crecimiento y esporulación de ***Clostridium welchii*** en la pechuga y muslo de ave]. *Journal of Applied Bacteriology* 32:86-95.
20. Mead, P., L. Slutsker, V. Dietz, L. F. McCaig, J. S. Bresee, C. Shapiro, P. M. Griffin y R. V. Tauxe. 1999. Food related illness and death in the United States [Enfermedades y muertes relacionadas con los alimentos en los Estados Unidos]. *Emerging Infectious Diseases* 5:607-625.
21. Mikolajcik, E. M., Kearney, J.W. y T. Kristofferson. 1973. Fate of ***Bacillus cereus*** in cultured and direct acidified skim milk and cheddar cheese [Destino de ***Bacillus cereus*** en la leche descremada y quesos cheddar cultivados y acidificados directamente]. *Journal of Milk Food Technology* 36: 317-320.
22. Morita, T.N. y M.J. Woodburn. 1977. Stimulation of ***Bacillus cereus*** growth by protein in cooked rice combinations [Estímulo del crecimiento de ***Bacillus cereus*** por proteína en las combinaciones de arroz cocido]. *Journal of Food Science* 42 (5) 1232-1235.
23. Nakamura, M. y K.D. Kelly. 1968. ***Clostridium perfringens*** in dehydrated soups and sauces [***Clostridium perfringens*** en sopas y salsas deshidratadas]. *Journal of Food Science* 33:424-426.
24. Park, Y. y E.M. Mikolaicik. 1979. Effect of temperature on growth and alpha toxin production by ***Clostridium perfringens*** [Efecto de la temperatura en el crecimiento y producción de toxinas alfas por ***Clostridium perfringens***]. *Journal of Food Protection* 42:848-851.
25. Rusul, G. y N. H. Yaacob. 1995. Prevalence of ***Bacillus cereus*** in selected foods and detection of enterotoxin using TECRA-VIA and BCET-RPLA [Prevalencia de ***Bacillus cereus*** en ciertos alimentos y detección de enterotoxina por medio de TECRA-VIA y BCET-RPLA]. *International Journal of Food Microbiology* 25: 131-139.
26. Seals, J.E., J.D. Snyder, T.A. Edell et al., 1981. Restaurant associated botulism: transmission by potato salad [Botulismo asociado a los restaurantes: transmisión por medio de las ensaladas de papas]. *American Journal of Epidemiology* 113:436-444.

27. Shoemaker, S. P. y M. D. Pierson. 1976. "Phoenix phenomenon" in the growth of ***Clostridium perfringens*** ["Fenómeno de Phoenix" en el crecimiento de ***Clostridium perfringens***]. Applied and Environmental Microbiology 32(6): 803-807.
28. Smart, J.L., T.A. Roberts, M.F. Stringer y N. Shah. 1979. The incidence and serotypes of ***Clostridium perfringens*** on beef, pork and lamb carcasses [Incidencia y serotipos de ***Clostridium perfringens*** de ijadas de carne de res, cerdo y cordero]. Journal of Applied Bacteriology 46:377-383.
29. Solomon, H.M. y D.A. Kautter, 1988. Outgrowth and toxin production by ***Clostridium botulinum*** in bottles of chopped garlic [Brote y producción de toxinas de ***Clostridium botulinum*** en frascos de ajo picado]. Journal of Food Protection 51(11):862-865.
30. Strong, D., J.C. Canada y B. Griffiths. 1962. Incidence of ***Clostridium perfringens*** in American foods [Incidencia de ***Clostridium perfringens*** en alimentos estadounidenses]. Applied Microbiology 11:42-44.
31. Strong, D.H. y N.M. Ripp, 1967. Effect of cooking and holding on hams and turkey rolls contaminated with ***Clostridium perfringens*** [Efecto de la cocción y mantenimiento de rollos de cordero y pavo contaminados con ***Clostridium perfringens***]. Applied Microbiology 15:1172-1177.
32. Willardsen, R.R., F.F. Busta, C.E. Allen y L.B. Smith, 1978. Growth and survival of ***Clostridium perfringens*** during constantly rising temperatures [Crecimiento y supervivencia de ***Clostridium perfringens*** durante los aumentos constantes de temperatura]. Journal of Food Science 43:470-475.
33. Willardsen, R.R., Busta, F.F., Allen, C.E. 1979. Growth of ***Clostridium perfringens*** in three different beef media and fluid thioglycollate medium at static and constantly rising temperatures [Crecimiento de ***Clostridium perfringens*** en tres medios diferentes de carne de res y en un medio de tioglicolato líquido a una temperatura estática o con un aumento constante]. Journal of Food Protection 42: 144-148.

- 3-501.17      Marcado de fecha de alimentos listos para su consumo potencialmente peligrosos (Control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos).**
- 3-501.18      Disposición para los alimentos listos para su consumo potencialmente peligrosos (Control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos).**

1. Chen, Y., W.H. Ross, V.N. Scott, V.N. y D.E. Gombas, 2003. **Listeria monocytogenes**: Low Levels Equal Low Risk [**Listeria monocytogenes**: Bajos niveles equivalen a menor riesgo]. Journal of Food Protection 66(4):570-577.
2. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 114 Acidified foods [Alimentos acidificados].
3. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 133 Cheeses and related cheese products [Quesos y productos derivados del queso].
4. Código de Reglamento Federal, Título 9, Parte 430. 2003. Control of **Listeria monocytogenes** in Ready-to-Eat Meat and Poultry Products [Control de **Listeria monocytogenes** en los productos de carne y aves listos para su consumo].
5. Código de Reglamentos Federal, Título 21, Parte 110 Current good manufacturing practice in manufacturing, packing, or holding human food [Buenas prácticas de fabricación actuales en operaciones de fabricación, envasado o mantenimiento de los alimentos para consumo humano].
6. Código de Reglamento Federal, Título 9, Parte 317 Labeling, marking devices, and containers [Etiquetado, dispositivos de marcado y envases].
7. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 131 Milk and cream [Leche y crema].
8. Administración de Medicamentos y Alimentos/CDC, 2003. Reducing the Risk of **Listeria monocytogenes** [Reducción del riesgo de **Listeria monocytogenes**], FDA/CDC 2003 Actualización del plan de acción de Listeria, disponible en <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodSafetyPrograms/ActionPlans/ListeriamonocytogenesActionPlan/default.htm> .
9. Administración de Medicamentos y Alimentos/USDA/CDC, 2003. Quantitative Assessment of the Relative Risk to Public Health from Foodborne **Listeria monocytogenes** Among Selected Categories of Ready-to-Eat Foods [Evaluación cuantitativa del riesgo relativo para la salud pública a partir de la transmisión por alimentos de **Listeria monocytogenes** entre ciertas categorías de alimentos listos para su consumo].
10. Administración de Medicamentos y Alimentos N.º de expediente 99N-1168 y N.º de expediente FSIS 00-048N, 2001. Draft Assessment of the Relative Risk to Public Health from Foodborne **Listeria monocytogenes** Among Selected Categories of Ready-to-Eat Foods [Proyecto de evaluación de los riesgos relativos para la salud pública a partir de la transmisión por alimentos de **Listeria monocytogenes** entre ciertas categorías de alimentos listos para su consumo].

11. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1999. Marcado de fecha de quesos. Retail Food Protection Team Program Information Manual [Manual de Información del Programa de Protección de Alimentos de Venta al por Menor] (15/12/99), disponible en <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113942.htm> .
12. Genigeorgis, C., M. Carniciu, D. Dutulescu y T.B. Farver, 1991. Growth and Survival of *Listeria monocytogenes* in Market Cheeses Stored at 4 to 30°C [Crecimiento y supervivencia de *Listeria monocytogenes* en quesos comercializados y almacenados desde 4 °C hasta 30 °C]. Journal of Food Protection 54(9):662-668.
13. Gombas, D.E., Y. Chen, R. Clavero, R. y V.N. Scott, V.N, 2003. Survey of *Listeria monocytogenes* in Ready-to-Eat Foods [Estudio de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para su consumo]. Journal of Food Protection 66(4):559-569.
14. Palumbo, S.A., 1986. Is refrigeration enough to restrain foodborne pathogens? [¿La refrigeración es suficiente para restringir los agentes patógenos que se transmiten por los alimentos?]. Journal of Food Protection 49(12):1003-1009.
15. Rosso, L., S. Bajard, J.P. Flandrois, C. Lahellec, J. Fournaud y P. Veit, 1996. Differential Growth of *Listeria monocytogenes* at 4 and 8°C: Consequences for the Shelf Life of Chilled Products [Crecimiento diferencial de *Listeria monocytogenes* desde 4 °C hasta 8 °C: Consecuencias para la vida útil de los productos fríos], Journal of Food Protection 59:944-949.
16. Ryser, E.T., E.H. Marth, 1987. Behavior of *Listeria monocytogenes* during the Manufacture and Ripening of Cheddar Cheese [Comportamiento de *Listeria monocytogenes* durante la fabricación y maduración de los quesos cheddar]. Journal of Food Protection 50(1):7-13.
17. Steinbrugge, E.D., R.B. Maxcy y M.B. Liewen, 1988. Fate of *Listeria monocytogenes* on ready-to-serve lettuce [Destino de *Listeria monocytogenes* en las lechugas listas para su consumo]. Journal of Food Protection 51:596-599.
18. Servicio de investigación agrícola del USDA. Programa de modelado de agentes patógenos versión 7.0. Unidad de Investigación en Seguridad Microbiana en Alimentos, Wyndmoor, PA., disponible en <http://ars.usda.gov/Main/docs.htm?docid=11566> .

19. USDA/FSIS, Directriz 10.240.4. 2006. Verification Procedures for the *Listeria monocytogenes* Regulation and Microbial Sampling of Ready-to-Eat (RTE) Products for the FSIS Verification Testing Program [Procedimientos de verificación para la norma y muestreo microbiano de *Listeria monocytogenes* de los productos listos para su consumo (RTE, por sus siglas en inglés) para el Programa de Prueba de Verificación de FSIS], disponible en <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/10240.4Rev1.pdf>
20. Wallace, F.M., J.E. Call, A.C.S. Porto, G.J. Cocoma, Equipo de proyecto especial ERRC y J.B. Luchansky, 2003. Recovery Rate of *Listeria monocytogenes* from Commercially Prepared Frankfurters during Extended Refrigerated Storage [Tasa de recuperación de *Listeria monocytogenes* en las salchichas de Viena preparadas para el comercio durante un largo almacenamiento refrigerado]. Journal of Food Protection 66(4):584-591.
21. Yousef, A.E. y E.H. Marth, 1988. Behavior of *Listeria monocytogenes* during the Manufacture and Ripening of Cheddar Cheese [Comportamiento de *Listeria monocytogenes* durante la fabricación y maduración de los quesos cheddar]. Journal of Food Protection 51(1):12-15.

### 3-501.19 El tiempo como control de la salud pública.

1. Bryan, F. L. y E. G. Kilpatrick, 1971. *Clostridium perfringens* related to roast beef cooking, storage and contamination in a fast food service restaurant [*Clostridium perfringens* relacionado con la cocción, almacenamiento y contaminación de carne de res asada en los restaurantes de comida rápida]. American Journal of Public Health 61 (9): 1869-1885.
2. Conferencia para la Protección de Alimentos, Informe del comité del consejo III, 2004. Time as a Public Health Control [Tiempo como control de la salud pública], Conferencia para la Protección de Alimentos.
3. Doan, C. H. y P. M. Davidson, 1999. Growth of *Bacillus cereus* on Oil-Blanched Potato Strips for “Home-Style” French Fries [Crecimiento de *Bacillus cereus* en los bastones de papas blanqueadas en aceite para las papas fritas “caseras”]. Journal of Food Science 64:909-912.
4. Doan, C. H. y P. M. Davidson, 1999. Growth and Production of Enterotoxin A by *Staphylococcus aureus* on “Home-Style” French Fries [Crecimiento y producción de enterotoxina A por *Staphylococcus aureus* en las papas fritas “caseras”]. Journal of Food Science 64:913-917.

5. Ferguson, R. D. y L.A. Shelef, 1990. Growth of *Listeria monocytogenes* in soy milk [Crecimiento de *Listeria monocytogenes* en la leche de soya]. Food Microbiology 7: 49-52.
6. ICMSF, 1996. *Microorganisms in Foods 5. Characteristics of Microbial Pathogens* [Microorganismos en los alimentos 5. Características de los agentes patógenos microbianos]. Capítulo 2 *Bacillus Cereus*. P20-35. Blackie Academic & Professional, Londres.
7. ICMSF, 1996. *Microorganisms in Foods 5. Characteristics of Microbial Pathogens* [Microorganismos en los alimentos 5. Características de los agentes patógenos microbianos]. Capítulo 6 *Clostridium perfringens*. P112-125. Blackie Academic & Professional, Londres.
8. Johnson, K.M., C.L. Nelson and F.F. Busta, 1983. Influence of temperature on germination and growth of spores of emetic and diarrheal strains of *Bacillus cereus* in growth medium and in rice [Influencia de las temperaturas en la germinación y crecimiento de las esporas de cepas eméticas y diarrogénicas de *Bacillus cereus* en un medio de crecimiento y en el arroz]. Journal of Food Science 48:286-287.
9. Mead, P.S., L. Slutsker, V. Dietz, L.F. McCaig, J.S. Bresee, C. Shapiro, P. Griffen y R.V. Tauxe. 1999. Food related illness and death in the United States [Enfermedades y muertes relacionadas con los alimentos en los Estados Unidos]. Emerging Infectious Disease 5 (5): 607-625.
10. Melling, J. y B.J. Capel, 1978. Characteristics of *Bacillus cereus* toxin [Características de la toxina *Bacillus cereus*]. FEMS Microbiology Letters 4:133-135.
11. Sionkowski, P.J. y L.A. Shelef, 1990. Viability of *Listeria monocytogenes* strain Brie-1 in the avian egg [Viabilidad de la cepa Brie-1 de *Listeria monocytogenes* en los huevos de especies avícolas]. Journal of Food Protection 53 (1): 15-17.
12. Solomon, H.M. y D.A. Kautter, 1986. Growth and toxin production by *Clostridium botulinum* in sauteed onions [Crecimiento y producción de toxinas por *Clostridium botulinum* en cebollas salteadas]. Journal of Food Protection 49(10):618-620.
13. Solomon, H.M. y D.A. Kautter, 1988. Outgrowth and toxin production by *Clostridium botulinum* in bottles of chopped garlic [Brote y producción de toxinas de *Clostridium botulinum* en frascos de ajo picado]. Journal of Food Protection 51(11):862-865.

14. Tatini, S.R., 1973. Influence of food environments on growth of ***Staphylococcus aureus*** and production of various enterotoxins [Influencia de los entornos alimentarios en el crecimiento de ***Staphylococcus aureus*** y en la producción de diversas enterotoxinas]. Journal of Milk Food Technology 36(11):559-563.

15. Servicio de investigación agrícola-agricultura del USDA. Programa de modelado de agentes patógenos versión 7.0. Unidad de Investigación en Seguridad Microbiana en Alimentos, Wyndmoor, PA., disponible en [www.arserrc.gov/mfs/](http://www.arserrc.gov/mfs/).

### **3-502.11 Requisito del permiso de desviación.**

1. Barber, F.E. y R.H. Deibel, 1972. Effect of pH and oxygen tension on Staphylococcal growth and enterotoxin formation in fermented sausage [Efecto del pH y tensión de oxígeno en el crecimiento de estafilococo y en la formación de enterotoxinas en las salchichas fermentadas]. Applied Microbiology 24:891-898.

2. Dickerson, R.W. y R.B. Read. 1968. Calculations and measurement of heat transfer in foods [Cálculos y medición de la transferencia de calor en los alimentos]. Food Technology 22:1533.

3. Dickerson, R.W. y R.B. Read 1973. Cooling rates of foods [Índices de enfriamiento de los alimentos]. Journal of Milk Food Technology 36(3):167-171.

4. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1999. Orientación para la industria: Reducing Microbial Food Safety Hazards for Sprouted Seeds [Reducción de los peligros microbianos en la seguridad de los alimentos para las semillas germinadas], Washington, D.C., disponible en <http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/Guidancedocuments/Produceandplanproducts/ucm120244.htm> .

5. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1999. Orientación para la industria: Sampling and Microbial Testing of Spent Irrigation Water During Sprout Production [Muestreo y pruebas microbianas en el agua de riego utilizada durante la producción de brotes], Washington, D.C., disponible en <http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/ProduceandPlanProducts/ucm120246.htm>

6. Montville, R. y D.W. Schaffner, 2004. Analysis of Published Sprout Seed Sanitation Studies Shows Treatments Are Highly Variable [Análisis de los estudios publicados acerca de las condiciones de salubridad de las semillas germinadas, los cuales revelan que los tratamientos son muy variables]. Journal of Food Protection 67(4): 758-765.

7. Comité Nacional Consultivo en Criterios Microbiológicos para Alimentos, 1992. Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control. *International Journal of Food Microbiology* 16:1-23.
8. Pierson, M.D. y D. A. Corlett Jr. (Eds.) 1992. Principios y aplicaciones del HACCP. Van Nostrand Reinhold, Nueva York. 212 págs.
9. Shigehisa, T., T. Nakagami y S. Taji, 1985. Influence of heating and cooling rates on spore germination and growth of ***Clostridium perfringens*** in media and in roast beef [Influencia en los índices de calentamiento y enfriamiento en la germinación y crecimiento de esporas de ***Clostridium perfringens*** en el medio y en la carne de res asada]. *Japanese Journal of Veterinary Science* 47(2):259.
10. Snyder, O.P., Jr., 1986. Applying the Hazard Analysis and Critical Control Points system in foodservice and foodborne illness prevention [Aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control en los servicios de alimentos y prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos]. *Journal of Foodservice Systems* 4:125-131.
11. Sperber, W.H., 1982. Requirements of ***Clostridium botulinum*** for growth and toxin production [Requisitos de ***Clostridium botulinum*** para el crecimiento y producción de toxinas]. *Food Technology* 36(12):89-94.
12. Tanaka, N., 1982. Challenge of pasteurized process cheese spreads with ***Clostridium botulinum*** using in-process and post-process inoculation [Prueba de provocación de pastas de quesos procesados pasteurizados con ***Clostridium botulinum*** utilizando inoculación durante y tras el proceso], *Journal of Food Protection* 45:1044-1050.
13. Troller, J.A., 1972. Effect of water activity on enterotoxin A production and growth of ***Staphylococcus aureus*** [Efecto de la actividad del agua en la producción y crecimiento de enterotoxina A de ***Staphylococcus aureus***]. *Applied Microbiology* 24(3):440-443.

### **3-502.12 Criterios para el envasado de oxígeno reducido sin permiso de desviación.**

1. Association of Food and Drug Officials [Asociación de Funcionarios de Medicamentos y Alimentos], 1990. Retail guidelines - Refrigerated foods in reduced oxygen packages [Pautas para la venta al por menor: Alimentos refrigerados colocados en envases con oxígeno reducido]. *Journal of the Association of Food and Drug Officials*, 54(5):80-84.

2. Aureli, P., M. Di Cunto, A. Maffei, G. De Chiara, G. Fransiosa, L. Accorinti, A.M. Gambardella y D. Greco. 2000. An outbreak in Italy of botulism associated with a dessert made with mascarpone cream cheese [Un brote de botulismo en Italia asociado a un postre preparado con queso crema mascarpone]. *European Journal of Epidemiology*. 16:913-918.
3. Bennett, R.W. y W.T. Amos, 1982. ***Staphylococcus aureus*** growth and toxin production in nitrogen packed sandwiches [Proliferación de ***Staphylococcus aureus*** y producción de toxinas en emparedados envasados en nitrógeno]. *Journal of Food Protection*, 45(2):157-161.
4. Berrang, M.E., R.E. Brackett y L.R. Beuchat, 1989. Growth of ***Listeria monocytogenes*** on fresh vegetables under controlled atmosphere [Proliferación de ***Listeria monocytogenes*** en verduras frescas ubicadas en atmósferas controladas]. *Journal of Food Protection*, 52:702-705.
5. Briozzo, J., E.A. de Lagarde, J. Chirife y J.L. Parada. 1983. ***Clostridium botulinum*** Type A growth and toxin Production in media and process cheese spread [Proliferación de ***Clostridium botulinum*** tipo A y producción de toxinas en materiales y pasta de queso procesado]. *Applied and Environmental Microbiology*, 45:1150-1152.
6. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 133 Cheeses and Related Cheese Products [Quesos y productos derivados del queso].
7. Código de Reglamento Federal, Título 9, Parte 424 Preparation and Processing Operations, Use of food ingredients and sources of radiation [Operaciones de preparación y procesamiento, uso de ingredientes de los alimentos y fuentes de radiación].
8. Conner, D.E., V.N. Scott, D.T. Bernard y D.A. Kautter, 1989. Potential ***Clostridium botulinum*** hazards associated with extended shelf-life refrigerated foods: A review [Posibles peligros de ***Clostridium botulinum*** asociados a la vida útil extendida de alimentos refrigerados: una revisión]. *Journal of Food Safety*, 10:131-153.
9. Davis, H., J.P. Taylor, J.N. Perdue, G.N. Stelma, Jr., J.M. Humphreys, Jr., R. Roundtree III y K.D. Greene, 1988. A shigellosis outbreak traced to commercially distributed shredded lettuce [Un brote de shigellosis atribuido a lechuga picada y distribuida comercialmente]. *American Journal of Epidemiology*, 128(6):1312-1321.
10. Doyle, M. P. 1991. Evaluating the potential risk from extended shelf-life refrigerated foods by ***Clostridium botulinum*** inoculation studies [Evaluación del riesgo potencial originado por la vida útil extendida de alimentos refrigerados por medio de estudios de inoculación de ***Clostridium botulinum***]. *Food Technology*, 154-156.

11. Farber, J.M. y K.L. Dodd's (Eds.).1995. Principles of Modified – Atmosphere and Sous Vide Product Packaging [Principios del envasado de productos en atmósfera modificada y sous vide (al vacío)]. Technomic Publishing Company, Inc., Lancaster, PA 17604.
12. Gill, C.O. y K.M. Delacy, 1991. Growth of ***Escherichia coli*** and ***Salmonella typhimurium*** on high-pH beef packaged under vacuum or carbon dioxide [Proliferación de ***Escherichia coli*** y ***Salmonella typhimurium*** en carne de res con pH alto envasada al vacío o con dióxido de carbono]. International Journal of Food Microbiology, 13:21-30.
13. Glass, K.A. y E.A. Johnson. 2004. Factors that contribute to the botulinal safety of reduced-fat and fat-free process cheese products [Factores que contribuyen a la seguridad botulínica en productos derivados del queso procesado reducidos en grasas y sin grasas]. *Journal of Food Protection*, 67:1687-1693.
14. Gould, G.W. 1999. Sous vide foods: Conclusions of an ECFF botulinum working party [Alimentos al vacío: conclusiones de un grupo de trabajo sobre la bacteria botulínica de la ECFF (European Chilled Food Federation)]. *Food Control* 10:47-51.
15. Grau, F.H. y P.B. Vanderline, 1990. Growth of ***Listeria monocytogenes*** on vacuum packaged beef [Proliferación de ***Listeria monocytogenes*** en carne de res envasada al vacío]. *Journal of Food Protection*, 53:739-741, 746.
16. Johnson, E.A., J.H. Nelson y M. Johnson. 1990. Microbiology safety cheese made from heat-treated milk, Part 1 Executive summary, introduction and history [Queso microbiológicamente seguro hecho a partir de leche termotratada, Parte 1 Resumen ejecutivo, introducción e historia]. *Journal of Food Protection*, 53:441-452.
17. Juneja, Vijay, Stefan T. Martin y Gerald M. Sapers, 1998. Control of ***Listeria monocytogenes*** in Vacuum-Packaged Pre-Peeled Potatoes [Control de la ***Listeria monocytogenes*** en papas previamente peladas y envasadas al vacío]. *Journal of Food Science* 63(5):911-914.
18. Kautter, D.A., 1964. ***Clostridium botulinum*** type E in smoked fish [***Clostridium botulinum*** tipo E en pescado ahumado]. *Journal of Food Science*, 29:843-849.
19. Marth, Elmer H., 1998. Extended Shelf Life Refrigerated Foods: Microbiological Quality and Safety [Vida útil extendida de alimentos refrigerados: calidad y seguridad microbiológica]. *Food Technology* 5(2):57-62.

20. Comité Nacional Consultivo en Criterios Microbiológicos para Alimentos de los Estados Unidos. 1990. Refrigerated foods containing cooked, uncured meat or poultry products that are packaged for extended refrigerated shelf life and that are ready-to-eat or prepared with little or no additional heat treatment [Alimentos refrigerados que contienen carne cocida, carne sin curar o productos avícolas, que se envasan para tener una vida útil extendida en refrigeración y que se encuentran listos para su consumo o preparados con poco o sin tratamiento térmico adicional]. Washington, DC, disponible en [http://www.fsis.usda.gov/OPHS/nacmcf/past/rec\\_rte1990.pdf](http://www.fsis.usda.gov/OPHS/nacmcf/past/rec_rte1990.pdf).
21. Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York, 1993. Guidelines for Reduced Oxygen Packaging at Retail [Pautas para el envasado de oxígeno reducido en la venta al por menor]. División de Inocuidad e Inspección de los Alimentos, 1 Winners Circle, Albany, NY 12235, 2 págs.
22. Nolan, D.A., D.C. Chamblin y J.A. Troller, 1992. Minimal water activity for growth and survival of *Listeria monocytogenes* and *Listeria innocua* [Actividad mínima del agua para la proliferación y supervivencia de *Listeria monocytogenes* y *Listeria innocua*]. International Journal of Food Microbiology, 16:323-335.
23. Olarte, C., E. González-Fandos, M. Giménez, S. Sanz y J. Portu. 2002. The growth of *Listeria monocytogenes* in fresh goat cheese (Cameros cheese) packaged under modified atmospheres [La proliferación de *Listeria monocytogenes* en el queso de cabra fresco (queso camerano) envasado en atmósferas modificadas]. Food Microbiology, 19, 75-82.
24. Pourshafie, M.R., M. Saifie, A. Shafiee, P. Vahdani, M. Aslani y J. Salemian. 1998. An outbreak of food-borne Botulism associated with contaminated locally made cheese in Iran [Un brote de botulismo originado en los alimentos asociados a quesos contaminados hechos de manera local en Irán]. *Scandinavian Journal of Infectious Diseases*, 30:92-94.
25. Refrigerated Foods and Microbiological Criteria Committee of the National Food Processors Association [Comité de Alimentos Refrigerados y Criterios Microbiológicos de la Asociación nacional de procesadores de alimentos], 1988. Factors to be Considered in Establishing Good Manufacturing Practices for the Production of Refrigerated Foods [Factores que se deben considerar al establecer buenas prácticas de elaboración para la producción de alimentos refrigerados]. Dairy and Food Sanitation, 8(6):288-291.
26. Refrigerated Foods and Microbiological Criteria Committee of the National Food Processors Association [Comité de Alimentos Refrigerados y Criterios Microbiológicos de la Asociación Nacional de Procesadores de Alimentos], 1988. Safety Considerations for New Generation Refrigerated Foods [Consideraciones sobre Seguridad para la Nueva Generación de Alimentos Refrigerados]. Dairy and Food Sanitation, 8(1):5-7.

27. Smelt, J.P.P., G.J.M. Raatjes, J.S. Crowther y C.T. Verrips. 1981. Growth and toxin formation by ***Clostridium botulism*** at low pH values [Formación de toxinas y proliferación a través de ***Clostridium botulism*** a valores de pH bajos]. *Journal of Applied Bacteriology*, 52:75-82.
28. Townes, J. M., P. R. Cieslak, MD., C. L. Hatheway, PhD., H.M. Solomon, MS., J. T. Holloway, MD., M. P. Baker, MD., C. F. Keller, BS., L. M. McCrosky, BS. y P.M. Griffin, MD. 1996. An outbreak of Type A Botulism associated with a commercial cheese sauce [Un brote de botulismo tipo A asociado a una salsa de queso commercial]. *Annals of Internal Medicine*, 125:558-563.
29. Whitley, E., D. Muir y W.M. Waites. 2000. The growth of ***Listeria monocytogenes*** in cheese packed under a modified atmosphere [La proliferación de ***Listeria monocytogenes*** en queso envasado en una atmósfera modificada]. *Journal of Applied Microbiology*. 88, 52-57.

- 3-601.11 Estándares de Identidad.**  
**3-601.12 Presentación de forma honesta.**  
**3-602.11 Etiquetado de alimentos.**  
**3-602.12 Otro tipo de información.**  
**3-603.11 Consumo de alimentos crudos o poco cocidos de origen animal.**

1. Centros de Control de Enfermedades, 1993. Update: Multistate outbreak of ***Escherichia coli*** O157:H7 infections from hamburgers - western United States [Actualización: brote epidémico a nivel de estados de infecciones por ***Escherichia coli*** O157:H7 a partir de hamburguesas del oeste de los Estados Unidos], 1992, 1993. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, 42(14):258-263.
2. Código de Reglamento Federal, Título 9, Parte 319 Definitions and standards of identity or composition [Definiciones y estándares de identidad o composición].
3. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 101 Food Labeling [Etiquetado de alimentos].
4. Código de Reglamento Federal, Título 9, Parte 317 Labeling, marking devices, and containers [Etiquetado, dispositivos de marcado y envases].
5. Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, Sec. 403(q)(3)-(5), etiquetado de información nutricional.

6. Morris, J.G., Jr. 1988. **Vibrio vulnificus**: A new monster of the deep? [**Vibrio vulnificus**: ¿Un nuevo monstruo de las profundidades?] Annals of Internal Medicine, 109:261-263.
7. Potter, M.E., A.F. Kauffmann, P.A. Blake y R.A. Feldman, 1984. Unpasteurized milk: The hazards of a health fetish [Leche sin pasteurizar: Los peligros de un fetiche de la salud]. La Revista de la Asociación Médica Americana, 252:2048-2052.
8. St. Louis, M., et al. 1988. The emergence of Grade A eggs as a major source of **Salmonella enteritidis** infections [La aparición de huevos grado A como una fuente importante de infecciones por **Salmonella enteritidis**]. Journal of the American Medical Association 259:2103-2107.
9. Tacket, C.O., L.B. Dominguez, H.J. Fisher y M.L. Cohen, 1985. An outbreak of multiple-drug-resistant **Salmonella enteritis** from raw milk. [Brote epidémico de **Salmonella enteritis** a partir de leche sin pasteurizar con resistencia a múltiples fármacos] Journal of the American Medical Association 253:2058-2060.

### 3-801.11 Alimentos pasteurizados, prohibición de alimentos reutilizados y alimentos prohibidos.

1. Besser, R.E., S.M. Lett, J.T. Webber, M.P. Doyle, T.J. Barrett, J.G. Wells y P.M. Griffin, 1993. An Outbreak of Diarrhea and Hemolytic Uremic Syndrome From **Escherichia coli** O157H:7 in Fresh-Pressed Apple Cider [Brote de diarrea y síndrome hemolítico urémico por **Escherichia coli** O157H:7 presente en la sidra de manzana exprimida recientemente]. Journal of the American Medical Association, 269(17):2217-2220.
2. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 120 Hazard Analysis and Critical Control (HACCP) Systems: Procedures for the Safe and Sanitary Processing and Importing of Juice [Sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP): procedimientos para la seguridad, el procesamiento sanitario y la importación de jugo], disponible en <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/HazardAnalysisCriticalControlPointsHACCP/JuiceHACCP/ucm073594.htm>
3. Conner, D.E. y J.S. Kotrola. Growth and Survival of **Escherichia coli** O157H:7 under Acidic Conditions [Proliferación y supervivencia de **Escherichia coli** O157H:7 en condiciones acídicas]. Applied and Environmental Microbiology, enero de 1995, págs. 382-385.

4. Goverd, K.A., F.W. Beech, R.P. Hobbs y R. Shannon, 1979. The occurrence and survival of coliforms and salmonellas in apple juice and cider [La incidencia y supervivencia de coliformes y salmonellas en el jugo de manzana y la sidra]. *Journal of Applied Bacteriology*, 46:521-530.
5. Humphrey, T.J., K.W. Martin y A. Whitehead. Contamination of hands and work surfaces with ***Salmonella enteritidis*** PT4 during the preparation of egg dishes [Contaminación de manos y superficies de trabajo con ***Salmonella enteritidis*** PT4 durante la preparación de platos con huevo]. *Epidemiology and Infection* 113: 403-409.
6. Miller, L.G. y C.W. Kaspar, 1994. ***Escherichia coli*** O157:H7 Acid Tolerance and Survival in Apple Cider [Tolerancia a la acidez y supervivencia de la ***Escherichia coli*** O157:H7 en la sidra de manzana]. *Journal of Food Protection*, 57(6):460-464.
7. Zhao, T., M.P. Doyle y R.E. Besser, 1993. Fate of enterohemorrhagic ***Escherichia coli*** O157:H7 in apple cider with and without preservatives [El destino de la ***Escherichia coli*** enterohemorrágica O157:H7 en la sidra de manzana con y sin preservantes]. *Applied and Environmental Microbiology*, 59(8): 2526-2530.

## Capítulo 4 Equipos, utensilios y mantelería

### 4-101.13 Limitaciones de uso de plomo.

1. Administración de Medicamentos y Alimentos, 2003. COMPLIANCE PROGRAM GUIDANCE MANUAL, PROGRAM 7304.019, Toxic Elements in Food and Foodware, and Radionuclides in Food – Import and Domestic, CHAPTER 04 – PESTICIDE AND CHEMICAL CONTAMINANTS, [MANUAL GUÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA, PROGRAMA 7304.019, Elementos tóxicos en alimentos y utensilios para alimentos, y radionúclidos en alimentos: importados y nacionales, CAPÍTULO 04: PESTICIDAS Y CONTAMINANTES QUÍMICOS], disponible en: <http://www.fda.gov/Food/InternationalActivities/Imports/ToxicElementsinFoodsFoodware/default.htm>
2. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1995. Compliance Policy Guide Section 545.450 Pottery (Ceramics); Imported and Domestic – Lead Contamination (CPG 7117.07) [Guía de políticas de cumplimiento sección 545.450 Cerámicas; Importadas y nacionales: contaminación por plomo (GPC 7117.07)], disponible en: <http://www.fda.gov/ICECI/ComplianceManuals/CompliancePolicyGuidanceManual/ucm074516.htm> .

3. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1998. Dangers of Lead Still Linger [Los peligros del plomo aún persisten] FDA para el consumidor, enero-febrero de 1998.

#### **4-101.14 Limitaciones de uso de cobre.**

1. Low, B.A., J.M. Donahue y C.B. Bartley, 1996. FINAL REPORT - A STUDY ON BACKFLOW PREVENTION ASSOCIATED WITH CARBONATORS [INFORME FINAL: ESTUDIO SOBRE LA PREVENCIÓN DEL REFLUJO ASOCIADO A CARBONATADORES]. NSF, International, Ann Arbor, MI. págs. 18-20.

2. Peterson, C.S., 1979. Microbiology of Food Fermentation [Microbiología y fermentación de los alimentos], 2a Ed. AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut, págs. 288-293.

#### **4-101.16 Limitaciones de uso de esponjas.**

1. Enriquez, C.E., R. Enriquez-Gordillo, D.I. Kennedy y C.P. Gerba, enero, 1997. Bacteriological Survey of Used Cellulose Sponges and Cotton Dishcloths from Domestic Kitchens [Estudio bacteriológico de esponjas de celulosa usadas y trapos de algodón para platos de cocinas domésticas]. Food and Environmental Sanitation, Vol. 17, N.º 1, págs. 20-24.

#### **4-101.17 Limitaciones de uso de madera.**

1. Abrishami, S.H., B.D. Tall, T.J. Bruursema, P.S. Epstein y D.B. Shah. Bacterial Adherence and Viability on Cutting Board Surfaces [Adherencia bacteriana y viabilidad en superficies con áreas para cortar]. Departamento de Microbiología, NSF International, Ann Arbor, MI y División de Estudios Microbiológicos, Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada, Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos., Washington, D.C. Journal of Food Safety 14 (1994) 153-172.

2. Servicio de investigación agrícola, Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. ARS Affirms Plastic Cutting Board Policies [SIA estipula políticas de tablas de plástico para cortar]. Food Chemical News, 6 de diciembre, 1993, págs. 56-57.

3. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 178.3800 Preservatives for wood [Conservantes para madera].

#### **4-204.13 Protección de equipos dispensadores y alimentos.**

1. NSF/ANSI 18-2007 Manual Food and Beverage Dispensing Equipment [Equipos manuales dispensadores de alimentos y bebidas]. NSF International, [www.nsf.org](http://www.nsf.org).

#### **4-501.13 Hornos microondas.**

1. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 1030.10 Microwave ovens [Hornos microondas].

#### **4-501.114 Temperatura, pH, concentración y dureza de equipos de lavado de utensilios manuales y mecánicos y desinfección química.**

1. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 1030.10 Microwave ovens [Hornos microondas].

2. Código de Reglamento Federal, Título 40, Parte 180.940 Tolerance exemptions for active and inert ingredients for use in antimicrobial formulations (food-contact surface sanitizing solutions)[Excepciones de tolerancia para ingredientes activos e inertes para su uso en formulaciones antimicrobianas (soluciones para desinfectar superficies que tienen contacto con los alimentos)], disponible en [http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisiox\\_04/40cfr180\\_04.html](http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisiox_04/40cfr180_04.html).

3. Miller, M.P., Investigador principal, 1984. Relationship of Factors Affecting Bactericidal Effectiveness of Chlorine Sanitizing Solutions [Relación de los factores que afectan la efectividad bactericida de las soluciones desinfectantes con cloro]. Informe final. Fundación Nacional de Saneamiento, Ann Arbor, MI., subcontrato N.º 9013-092-108-H0620-101; Booz, Allen & Hamilton, Inc. contrato N.º 223-80-2295

4. Miller, M.P., Investigador principal, 1985. Relationship of Factors Affecting Bactericidal Effectiveness of Chlorine Sanitizing Solutions [Relación de los factores que afectan la efectividad bactericida de las soluciones desinfectantes con cloro]. Apéndice al informe final. Fundación Nacional de Saneamiento, Ann Arbor, MI., subcontrato N.º 9013-092-108-H0620-101; Booz, Allen & Hamilton, Inc. contrato N.º 223-80-2295.

5. Fundación Nacional de Saneamiento, Ann Arbor, MI. Noviembre, 1990. Report on the Bacterial Effectiveness of a Chlorine Sanitizing Solution at Contact Times of Less than Ten Seconds [Informe sobre la efectividad bacteriana de una solución desinfectante con cloro con un tiempo de contacto inferior a diez segundos]. N.º de orden de compra FDA 665531-00-90-RB.

#### **4-602.11 Superficies de equipos y utensilios que tienen contacto con los alimentos.**

1. Tauxe, R.V., M.D., Jefe, Oficina de Enfermedades Propagadas por los Alimentos y Diarreicas, División de Enfermedades Bacterianas y Micóticas, Centro Nacional de Enfermedades Infecciosas y M.L. Cohen, M.D., Director, División de Enfermedades Bacterianas y Micóticas, Centro Nacional de Enfermedades Infecciosas, memorando con fecha de 10 de enero, 1996 asunto: "Bacterial Contamination of Iced Tea" ["Contaminación bacteriana del té helado"], para Epidemiólogos Estatales y Territoriales y para los Directores de Laboratorios Médicos Públicos Estatales y Territoriales. El memorando incluye dos hojas informativas preparadas por Tea Association of the U.S.A., Inc.

#### **4-603.17 Lavado para relleno de retornables.**

1. Administración de Medicamentos y Alimentos, 1985. Food Protection - Refilling of take-home beverage containers [Protección de Alimentos, relleno de envases de bebidas para llevar a casa] (29/8/85). Retail Food Protection Program Information Manual. [Manual de información del programa de protección de alimentos de venta al por menor].

#### **4-703.11 Agua caliente y productos químicos.**

1. Miller, M.P., Investigador principal, 1984. Relationship of Factors Affecting Bactericidal Effectiveness of Chlorine Sanitizing Solutions [Relación de los factores que afectan la efectividad bactericida de las soluciones desinfectantes con cloro]. Informe final. Fundación Nacional de Saneamiento, Ann Arbor, MI., subcontrato N.º 9013-092-108-H0620-101; Booz, Allen & Hamilton, Inc. contrato N.º 223-80-2295.
2. Miller, M.P., Investigador principal, 1985. Relationship of Factors Affecting Bactericidal Effectiveness of Chlorine Sanitizing Solutions [Relación de los factores que afectan la efectividad bactericida de las soluciones desinfectantes con cloro]. Apéndice al informe final. Fundación Nacional de Saneamiento, Ann Arbor, MI., subcontrato N.º 9013-092-108-H0620-101; Booz, Allen & Hamilton, Inc. Contrato N.º 223-80-2295.
3. Fundación Nacional de Saneamiento, Ann Arbor, MI. Noviembre, 1990. Report on the Bacterial Effectiveness of a Chlorine Sanitizing Solution at Contact Times of Less than Ten Seconds [Informe sobre la efectividad bacteriana de una solución desinfectante con cloro con un tiempo de contacto inferior a diez segundos]. N.º de orden de compra FDA 665531-00-90-RB.

#### **4-901.11 Secado al aire requerido para los equipos y utensilios.**

1. Código de Reglamento Federal, Título 40, Parte 180.940 Tolerance Exemptions for Active and Inert Ingredients for Use in Antimicrobial Formulations (food-contact surface sanitizing Solutions), before contact with food [Excepciones de tolerancia para ingredientes activos e inertes para su uso en formulaciones antimicrobianas (soluciones para desinfectar superficies que tienen contacto con los alimentos) antes de su contacto con los alimentos].

### **Capítulo 5 Agua, instalaciones sanitarias y desechos.**

1. Código de Reglamento Federal, Título 40, Parte 180.940 Tolerance Exemptions for Active and Inert Ingredients for Use in Antimicrobial Formulations (food-contact surface sanitizing Solutions), before contact with food [Excepciones de tolerancia para ingredientes activos e inertes para su uso en formulaciones antimicrobianas (soluciones para desinfectar superficies que tienen contacto con los alimentos) antes de su contacto con los alimentos].

2. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 129 Processing and Bottling of Bottled Drinking Water [Procesamiento y embotellamiento de agua potable embotellada].

3. International Association of Plumbing and Mechanical Officials [Asociación Internacional de Funcionarios Mecánicos y de Instalaciones Sanitarias], 2003 Uniform Plumbing Code [Código Uniforme de Instalaciones Sanitarias de 2003], Walnut, CA. Disponible para la venta en <http://publications.iapmo.org/categories.asp?id=1>.

4. Consejo Internacional de Códigos (International Code Council). Código internacional de instalaciones hidráulicas y sanitarias 2003, Falls Church, VA. Disponible para la venta en <http://www.iccsafe.org/e/prodcat.html?catid=C-P&pcats=ICCSafe.MP&stateInfo=nTMTVilbdXdalJaa6624I4>.

#### **5-102.12 Agua no apta para el consumo.**

1. FDA, Program Information Manual, Retail Food Protection, Storage and Handling of Tomatoes [Manual de información del programa, protección de alimentos de venta al por menor, almacenamiento y manipulación de tomates], publicado el 05/10/07, actualizado el 25/09/08. Disponible en:

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113843.htm>

2. FDA, Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh-cut Fruits and Vegetables, publicado el 26/10/98 [Guía para minimizar los peligros microbianos en la seguridad de los alimentos en el caso de frutas y verduras cortadas frescas], actualizada el 19/08/03, 02/2008. Disponible en:  
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/ProduceandPlantProducts/ucm064458.htm>

## **5-202.12 Instalación de lavamanos.**

1. Sociedad Estadounidense para Pruebas y Materiales, Designación: E 1838-02, Standard Test Method for Determining the Virus-Eliminating Effectiveness of Liquid Hygienic Handwash and Handrub Agents Using the Fingerpads of Adult Volunteers [Método de prueba estándar para determinar el virus que elimina la eficacia de los agentes desinfectantes y de lavado de manos usando las yemas de los dedos de voluntarios adultos]. ASTM, Filadelfia, PA.
2. Sociedad Estadounidense para Pruebas y Materiales, Designación: E 2011-99, Standard Test Method for Evaluation of Handwashing Formulations for Virus-Eliminating Activity Using the Entire Hand [Método de prueba estándar para la evaluación de preparaciones de lavado de manos que buscan la eliminación de la actividad viral, mediante el uso de la mano entera]. ASTM, Filadelfia, PA.
3. Sociedad Estadounidense para Pruebas y Materiales, Designación: E 1327-90 (reaprobada en 2000), Standard Test Method for Evaluation of Health Care Personnel Handwash Formulations by Utilizing Fingernail Regions [Método de prueba estándar para la evaluación de las preparaciones de lavado de manos del personal de atención médica por medio de la utilización de zonas de la uña]. ASTM, Filadelfia, PA.
4. Sociedad Estadounidense para Pruebas y Materiales, Designación: E 1174-00, Standard Test Method for Evaluation of Health Care Personnel Handwash or Consumer Handwash Formulations [Método de prueba estándar para la evaluación de las preparaciones de lavado de manos del personal de atención médica o del consumidor]. ASTM, Filadelfia, PA.
5. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 129 Processing and Bottling of Bottled Drinking Water [Procesamiento y embotellamiento de agua potable].

### 5-203.13 Fregaderos de servicio.

1. Barker, J. y Bloomfield, S. F., 2000. Survival of *Salmonella* in bathrooms and toilets in domestic homes following salmonellosis [Sobrevivencia de la *Salmonella* en los baños e inodoros de las casas domésticas después de la salmonelosis]. *Journal of Applied Microbiology*, 89, 137-144
2. Barker, J. y Jones, M.V., 2005. The potential spread of infection caused by aerosol contamination of surfaces after flushing a domestic toilet [La posible propagación de una infección, causada por contaminación de las superficies por pulverización después de tirar la cadena de un inodoro doméstico]. *Journal of Applied Microbiology*, 99, 339-347.
3. Barker, J., Vipond, I. B, y Bloomfield, S. F., 2004. Effects of cleaning and disinfection in reducing the spread of Norovirus contamination via environmental surfaces [El efecto de la limpieza y desinfección para reducir la propagación de la contaminación por Norovirus a través de las superficies ambientales]. *Journal of Hospital Infection*, 58, 42-49
4. Cheesbrough, J. S., Green, J., Gallimore, C. I., y Wright, P.A., 2000. Widespread environmental contamination with Norwalk-like viruses (NLV) detected in a prolonged hotel outbreak of gastroenteritis [Contaminación ambiental extendida con virus tipo Norwalk (NLV) detectado en un brote prolongado de gastroenteritis en un hotel]. *Epidemiology and Infection*, 125, 93-98.
5. Gerba, C. P., C. Wallis, y J.L. Melnick, 1975. Microbiological Hazards of Household Toilets: Droplet Production and the Fate of Residual Organisms [Peligros microbiológicos de los inodoros domésticos: Producción de gotas y el destino de los organismos residuales]. *Applied Microbiology* 30(2):229-237.
6. Mokhtari, A. y Jaykus, L. (2009). Quantitative exposure model for the transmission of norovirus in retail food preparation [Modelo de exposición cuantitativa para la transmisión de Norovirus en la preparación de alimentos de venta al por menor]. *International Journal of Food Microbiology*, 133 (1-2), 38-47.

### 5-203.15 Carbonatador, dispositivo de prevención de reflujo.

1. Asociación Estadounidense de Ingenieros Sanitarios, (ASSE, American Society of Sanitary Engineering), Product Performance Standards [Estándares de funcionamiento de productos], Estándar 1022. ASSE International Office, 901 Canterbury, Suite A, Westlake, OH 44145. Disponible en: <http://www.asse-plumbing.org/Stds%20Prog%20Info/Product%20Standards.html>

## Capítulo 6 Instalaciones físicas

### 6-202.15 Aperturas externas protegidas.

1. Asociación Nacional de Protección contra Incendios (NFPA, National Fire Protection Association), NFPA 101 Life Safety Code [Código de seguridad Humana de NFPA 101], Edición 2009, Quincy, MA. disponible en: <http://www.nfpa.org/aboutthecodes/aboutthecodes.asp?docnum=101>
2. National Fire Protection Association [Asociación Nacional de Protección contra Incendios (NFPA, por sus siglas en ingles)], NFPA 101 Life Safety Code Handbook [Guía de código de seguridad humana de NFPA 101], Edición 2009, Quincy, MA.

### 6-303.11 Intensidad.

1. Sociedad de Ingeniería de Alumbrado de América del Norte [Illuminating Engineering Society of North America], 2000. Lighting Handbook [Guía de Alumbrado], Novena Edición, IESNA Publications Dept., New York, NY. 900+ págs.

### 6-301.12 Disposición sobre el secado de manos

1. D. R. Patrick, G. Findon y T. E. Miller (1997). Residual moisture determines the level of touch-contact-associated bacterial transfer following hand washing [La humedad residual determina el nivel de transferencia bacteriana asociado al contacto luego del lavado de manos]. *Epidemiology and Infection*, **119**, págs. 319-325 .

### 6-501.18 Limpieza de accesorios de instalaciones sanitarias

1. Barker, J. y Bloomfield, S. F., 2000. Survival of *Salmonella* in bathrooms and toilets in domestic homes following salmonellosis [Sobrevivencia de la *Salmonella* en los baños e inodoros de las casas domésticas después de la salmonelosis]. *Journal of Applied Microbiology*, 89, 137-144
2. Barker, J. y Jones, M.V., 2005. The potential spread of infection caused by aerosol contamination of surfaces after flushing a domestic toilet [La posible propagación de una infección, causada por contaminación de las superficies por pulverización después de tirar la cadena de un inodoro doméstico]. *Journal of Applied Microbiology*, 99, 339-347.

3. Barker, J., Vipond, I. B, y Bloomfield, S. F., 2004. Effects of cleaning and disinfection in reducing the spread of Norovirus contamination via environmental surfaces [El efecto de la limpieza y desinfección para reducir la propagación de la contaminación por norovirus a través de las superficies ambientales]. *Journal of Hospital Infection*, 58, 42-49.
4. Cheesbrough, J. S., Green, J., Gallimore, C. I., y Wright, P.A., 2000. Widespread environmental contamination with Norwalk-like viruses (NLV) detected in a prolonged hotel outbreak of gastroenteritis [Contaminación ambiental extendida con virus tipo Norwalk (NLV) detectado en un brote prolongado de gastroenteritis en un hotel]. *Epidemiology and Infection*, 125, 93-98.
5. Gerba, C. P., C. Wallis, y J.L. Melnick, 1975. Microbiological Hazards of Household Toilets: Droplet Production and the Fate of Residual Organisms. [Peligros microbiológicos de los inodoros domésticos: Producción de gotas y el destino de los organismos residuales]. *Applied Microbiology*, 30(2):229-237.

## Capítulo 7 Materiales venenosos o tóxicos

### 7-202.12 Condiciones de uso.

1. Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Raticidas, 7 USC 136 Definitions, (e) Certified Applicator, of the Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act [Definiciones, (e) Aplicador certificado de la Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas, y Raticidas] disponible en <http://www.epa.gov/opp00001/regulating/fifra.pdf>.

### 7-204.11 Criterios sobre desinfectantes.

1. Código de Reglamento Federal, Título 40, Parte 180.940 Tolerance exemptions for active and inert ingredients for use in antimicrobial formulations (food-contact surface sanitizing solutions) [Exenciones de tolerancia para ingredientes activos e inertes para su uso en formulaciones antimicrobianas (soluciones para desinfectar superficies que tienen contacto con los alimentos)].

### 7-204.12 Criterios sobre productos químicos para lavar frutas y verduras.

1. Código de reglamento Federal, Título 21, Parte 173.315, Chemicals used in washing or to assist in the peeling of fruits and vegetables [Productos químicos que se usan para lavar o pelar frutas y verduras].

2. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 173.310 Boiler water additives [Aditivos para agua de caldera].
  
1. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 184, Direct Food Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe [Sustancias alimentarias directas generalmente reconocidas como seguras].
2. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 175 Indirect Food Additives Adhesives and Components of Coatings [Aditivos indirectos para alimentos, adhesivos y componentes de recubrimientos].
3. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 178, Indirect Food Additives Adjuvants, Production Aids, and Sanitizers [Aditivos indirectos para alimentos, coadyuvantes de elaboración y desinfectantes].
4. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 176 Indirect Food Additives and paper components [Aditivos indirectos para alimentos y componentes de papel].
5. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 177 Indirect Food Additives Polymers [Aditivos indirectos para alimentos, polímeros].
6. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 186, Indirect Food Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe [Sustancias alimentarias indirectas generalmente reconocidas como seguras].
7. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 181 Prior-Sanctioned Food Ingredients [Ingredientes alimentarios previamente autorizados].
8. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 182, Substances Generally Recognized as Safe [Sustancias generalmente reconocidas como seguras].
9. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 170.39 Threshold of regulation for substances used in food-contact articles [Umbral de regulación de sustancias usadas en artículos que tienen contacto con los alimentos].

1. Código de Reglamento Federal, Título 21, Parte 178.3570 Lubricants with incidental food contact [Lubricantes con contacto incidental con los alimentos].

1. Código de Reglamento Federal, Título 40, Parte 152 Subparte I, Classification of Pesticides [Clasificación de pesticidas].

### 3. DOCUMENTOS DE APOYO

La FDA proporciona los siguientes documentos de orientación como referencia. Se proporciona un resumen breve de cada documento.

- A. Voluntary National Retail Food Regulatory Program Standards [Estándares nacionales voluntarios para el programa de regulación de alimentos para la venta al por menor].
- B. FDA Procedures for Standardization and Certification of Retail Food Inspection/Training Officers [Procedimientos de la FDA para la estandarización y certificación de la inspección de establecimientos de alimentos de venta al por menor y funcionarios de capacitación ].
- C. Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments [Administración de la seguridad de los alimentos: Un manual para el uso voluntario de los principios del plan de análisis de peligros y puntos críticos de control, (HACCP, Hazard Analysis Critical Control Point) para los operadores de servicios alimentarios y establecimientos de venta al por menor].
- D. Managing Food Safety [Administración de la seguridad de los alimentos]: Un manual para los reguladores para aplicar los principios HACCP a las inspecciones de riesgo a los establecimientos de venta al por menor y de servicios de alimentos y evaluar los sistemas voluntarios de administración de la seguridad de los alimentos.
- E. Food Establishment Plan Review Guide [Guía de revisión para el plan de establecimientos de alimentos].
- F. FDA Report on the Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Selected Institutional Foodservice, Restaurant, and Retail Food Store Facility Types [Informe de la FDA sobre la ocurrencia de los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos en las instalaciones seleccionadas de servicios alimentarios, restaurantes y establecimientos de venta de alimentos al por menor] (2004).
- G. Growing Sprouts in a Retail Food Establishment [Crecimiento de brotes en un establecimiento de alimentos al por menor].

- H. Advisories for Retail Processing with Proper Controls and Variances for Product Safety [Advertencias para el procesamiento de ventas al por menor con controles adecuados y permisos de desviación por la seguridad del producto].
- I. Evaluation and Definition of Potentially Hazardous Foods [Evaluación y definición de alimentos potencialmente peligrosos].
- J. Guía de la Comisión para la Igualdad de Oportunidades de Empleo de Estados Unidos (EEOC, Equal Employment Opportunity Commission) , “How to Comply with the Americans with Disabilities Act: A Guide for Restaurants and Other Food Service Employers”[Cómo cumplir con la Ley de Estadounidenses con Discapacidades: Una guía para restaurantes y otros empresarios de servicios de alimentos].
- K. Guidance for Retail Facilities Regarding Beef Grinding Logs Tracking Supplier Information [Guía para las instalaciones de venta al por menor con respecto a la información de seguimiento del proveedor de los registros de molido de carne de res].
- L. Recommended Guidelines for Permanent Outdoor Cooking Establishments [Pautas recomendadas para los establecimientos de cocina al aire libre permanente], 2003.
- M. Comprehensive Guidelines for Food Recovery Programs [Pautas integrales para los programas de recuperación de alimentos].
- N. Retail Food Protection Program Information Manual: Storage and Handling of Tomatoes [Manual de información del programa de protección de alimentos de venta al por menor, almacenamiento y manipulación de tomates], 2007.
- S. Retail Food Protection Program Information Manual. [Manual de información del programa de protección de alimentos de venta al por menor:] Recommendations to Food Establishments for Serving or Selling Cut Leafy Greens [Recomendaciones para establecimientos de alimentos en el servicio y venta de hortalizas verdes picadas].
- T. Employee Health and Personal Hygiene Handbook [Manual de salud e higiene personal de empleados].
- U. Risk Assessment Process and Spreadsheet to Redesignate Food Code Provisions [Proceso de evaluación de riesgos y tabla para redesignar las disposiciones del Código de alimentos].
- V. Parameters for Determining Inoculated Pack/Challenge Study Protocols [Parámetros para determinar los protocolos del grupo inoculado/estudio de desafío].
  
- A. Voluntary National Retail Food Regulatory Program Standards [Estándares nacionales voluntarios para el programa de regulación de alimentos para la venta al por menor].

Se puede acceder a este documento en el siguiente sitio web:

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ProgramStandards/default.htm> y se formuló a partir de las ideas y el aporte de funcionarios fiscalizadores federales, estatales y locales, asociaciones de la industria, del comercio y de profesionales, el entorno académico y consumidores. Los objetivos de estos estándares son:

- servir como un punto de referencia para administradores del programa de regulación de alimentos para la venta al por menor, en el diseño y manejo de un programa de alimentos para la venta al por menor;
- proporcionar un medio para el reconocimiento de los programas que cumplen estos estándares;
- promocionar la uniformidad de los programas de alimentos para la venta al por menor con el fin de disminuir los factores de riesgo que provocan las enfermedades transmitidas por los alimentos;
- proporcionar una base para el programa regulador de alimentos enfocado en los factores de riesgo y otros factores que pueden contribuir al desarrollo de enfermedades transmitidas por los alimentos;
- y
- promocionar, mediante el manejo de un programa regulador de alimentos de venta al por menor, el control administrativo activo de todos los factores que puedan provocar enfermedades transmitidas por los alimentos en establecimientos de venta al por menor.

Los objetivos adicionales de estos estándares son servir como guía para los administradores del programa de regulación de alimentos para la venta al por menor, en el diseño y manejo de un programa de alimentos para la venta al por menor y proporcionar un medio mediante el cual se pueda reconocer los programas que cumplen con estos estándares.

La intención del desarrollo de estos estándares es establecer una base para el diseño y manejo de un programa de alimentos para la venta al por menor. La administración del programa podría agregar requisitos adicionales para cumplir con las necesidades de los programas individuales.

Los estándares se aplican a la operación y el manejo de un programa de regulación de alimentos de venta al por menor enfocado en la disminución de los factores de riesgo que ocasionan enfermedades transmitidas por los alimentos y también de otros factores que podrían contribuir al desarrollo de dichas enfermedades y en la promoción de un control administrativo activo de todos los factores que pueden ocasionar enfermedades de este tipo.

- B. FDA Procedures for Standardization and Certification of Retail Food Inspection/Training Officers [Procedimientos de la FDA para la estandarización y certificación de la inspección de establecimientos de alimentos de venta al por menor y funcionarios de capacitación ]

Este documento se puede encontrar en el siguiente sitio web:

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/InspectionsQualityAssurance/Standardization/default.htm> . Es un procedimiento que integra la evaluación de conocimientos, aptitudes y capacidades de un individuo en un número controlable de inspecciones a la vez que se conserva la calidad e integridad del proceso.

Adicionalmente, continuamos aprendiendo de nuestra experiencia en la aplicación de este procedimiento y estamos dispuestos a mejorar estos procedimientos sobre la base de sus experiencias y opiniones.

Los procedimientos están redactados para abordar la situación en que un estándar de la FDA se utiliza para evaluar a un CANDIDATO que no está empleado por la FDA; Por ejemplo, el Párrafo 3-301(C) menciona pero no exige el registro de citaciones (por ejemplo, identificación de la disposición codificada que se relaciona con cada infracción observada). Debido a que los sistemas de codificación (numérico o alfanumérico) de las jurisdicciones usualmente difieren del sistema del Código de alimentos de la FDA, la utilidad de dicha práctica sería mínima en un ejercicio de simulación entre la FDA y una jurisdicción. No obstante, en una jurisdicción donde se utiliza el mismo Código, la práctica podría ser útil; reforzaría la agilidad y aseguraría que las infracciones observadas durante la inspección están debidamente basadas en la norma.

La FDA hace un llamado a las jurisdicciones y las insta a utilizar estos procedimientos en sus estandarizaciones y certificaciones internas y a añadir otras características con el fin de fomentar la uniformidad, como la citación de disposiciones antes mencionada. Con algunos cambios de redacción, el documento puede ser modificado a gusto para satisfacer las necesidades individuales de una jurisdicción y así servir como sus procedimientos. Como todo documento de orientación para la aplicación de requisitos reguladores en el sector de venta al por menor, estos Procedimientos son de "dominio público" e incentivamos su duplicación y uso.

- C. Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments [Administración de la seguridad de los alimentos: Un manual para el uso voluntario de los principios del plan de análisis de peligros y puntos críticos de control, (HACCP, Hazard Analysis Critical Control Point) para los operadores de servicios alimentarios y establecimientos de venta al por menor].

Este Manual del operador se puede encontrar en el siguiente sitio web:

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ManagingFoodSafetyHACCPPrinciples/Operators/default.htm> . La FDA ha orientado a la industria en la aplicación

voluntaria de los principios del HACCP en los establecimientos de alimentos. Reconoce que existen diferencias en el uso de los principios del HACCP entre los sectores de venta al por menor y de fabricación de alimentos. Mediante la incorporación de los siete principios del HACCP, un buen conjunto de procedimientos operacionales estándares y un método de procesamiento, esta guía establece un marco con el cual la industria de los alimentos de venta al por menor puede desarrollar e implementar un sistema sólido de administración de la seguridad de los alimentos.

El presente documento es una guía para la redacción de un plan simple basado en los principios del HACCP que puede ser utilizado para la administración de la seguridad de los alimentos. Es importante entender que el propósito de esta guía es ayudar a la industria en la implementación voluntaria de los principios del HACCP. No se debe utilizar en forma independiente, más bien se debe utilizar en conjunto con las recomendaciones y la asesoría de las autoridades reguladores de seguridad alimentaria federales, estatales, locales o tribales. La autoridad reguladora es un recurso importante para la revisión de su sistema de administración de la seguridad de los alimentos. Los profesionales dedicados a la regulación de la seguridad de los alimentos pueden proporcionar información importante para la salud pública con respecto al control de peligros particulares. Los usuarios de este documento deben consultar y utilizar la última edición del Código de alimentos de la FDA, ya que sus requisitos no se encuentran en el presente documento pero constituyen un programa fundamental que es un prerrequisito para la implementación de un programa HACCP.

El análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés) es un técnica de sentido común para el control de los peligros en la seguridad de los alimentos. No es un sistema reactivo sino un sistema preventivo de control de peligros. Los establecimientos de alimentos pueden utilizarlo para garantizar alimentos más seguros para los consumidores. No es un sistema libre de riesgos, pero está diseñado para minimizar el riesgo de peligros en la seguridad de los alimentos. El HACCP no es un programa independiente, más bien forma parte de un sistema mayor de procedimientos de control que debe estar instaurado para que el HACCP pueda funcionar efectivamente. Estos procedimientos de control son programas de prerrequisito y se analizan en más detalle en el Anexo 4.

El éxito de un programa HACCP depende tanto de las personas como de las instalaciones. Tanto la administración como los empleados deben estar debidamente motivados y capacitados para que un programa HACCP pueda reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos en forma exitosa. La educación y la capacitación en los principios de la seguridad de los alimentos y el compromiso de la administración en la implementación de un sistema HACCP son esenciales y se deben reforzar de manera continua. Inculcar el compromiso en los trabajadores que manipulan alimentos y abordar los problemas como la alta rotación de personal y las barreras comunicativas son aspectos que se deben considerar al momento de diseñar un plan HACCP.

La implementación exitosa de un plan HACCP también depende del diseño y el rendimiento de las instalaciones y los equipos. La probabilidad del suceso de un peligro en un producto terminado está influenciada por el diseño, la construcción y colocación de las instalaciones y los equipos; lo cual juega un papel clave en cualquier tipo de estrategia preventiva.

Reconocemos que el presente documento comprende áreas que deben ser clarificadas y desarrolladas en más detalle mediante un mayor aporte de ideas y tomando como base las experiencias de la industria en la viabilidad de la integración del método HACCP en sus operaciones. Esta guía se seguirá desarrollando y mejorando.

- D. Managing Food Safety: A Regulator's Manual for Applying HACCP Principles to Risk-based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems [Administración de la seguridad de los alimentos: Un manual para los reguladores para aplicar los principios HACCP a las inspecciones de riesgo a los establecimientos de venta al por menor y de servicios de alimentos y evaluar los sistemas voluntarios de gestión de seguridad de los alimentos]

Este Manual del regulador se puede encontrar en el siguiente sitio web:

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ManagingFoodSafetyHACCPPrinciples/Regulators/default.htm> . Este documento entrega a las autoridades reguladoras estatales, locales y tribales un plan de acción paso a paso para llevar a cabo inspecciones basadas en el riesgo que siguen los principios HACCP, con el objetivo de ayudarlas a identificar y evaluar el control de los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Asimismo, el manual detalla las estrategias de intervención que se pueden desarrollar con los operadores de venta al por menor y de servicio de alimentos para reducir la incidencia de factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Además entrega recomendaciones para la evaluación de sistemas voluntarios de gestión de seguridad de los alimentos, en caso de que la industria lo convide a hacerlo.

La utilización de sistemas voluntarios de gestión de seguridad de los alimentos por parte de la industria, junto con la incorporación de metodología basada en el riesgo en los programas de inspección reguladora, son elementos importantes para el logro de los objetivos establecidos por la estrategia de mejora en la salud Healthy People 2010 así como las metas del programa de venta al por menor de la FDA.

En 2004, la Conferencia para la Protección de Alimentos (CFP) respaldó ambos documentos recomendando que tanto la industria como las entidades reguladoras consideraran la implementación de los principios contenidos en los documentos a sus respectivos programas de seguridad de los alimentos. La CFP está compuesta por reguladores, la industria, el entorno académico, organizaciones profesionales y consumidores cuyo propósito es identificar los problemas, crear recomendaciones y desarrollar e implementar prácticas que se relacionen con la seguridad de los alimentos.

El 21 de julio de 2005 se publicó un aviso del Registro Federal que anunciaba la disponibilidad de estos documentos (expediente N.º 2005D-0274).

E. Food Establishment Plan Review Guide [Guía de revisión para plan de establecimientos de alimentos]

Este documento se encuentra disponible en:

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ComplianceEnforcement/ucm101639.htm> . Este documento se desarrolló con el objeto de colaborar con el personal regulador e industrial para alcanzar una mayor uniformidad en el proceso de revisión del plan. Es el resultado de un esfuerzo conjunto por parte de la FDA y la Conferencia para la Protección de los Alimentos.

Todos los organismos reguladores deben mantener como prioridad la revisión de los planes de los establecimientos de servicio de alimentos, tiendas de venta al por menor de alimentos y todas las otras operaciones de servicios de alimentos, tanto las existentes como las nuevas.

Este documento se ha desarrollado como una guía para posibilitar una mayor uniformidad y facilidad al efectuar una revisión del plan, ya sea si se pertenece a una entidad reguladora o a una industria que desea construir o expandirse. No necesita ser un experto para completar de manera eficaz este proceso.

Una buena revisión de los planes ayuda a evitar futuros problemas. Por medio del listado y la ubicación de los equipos en planos y la diagramación de las especificaciones de los sistemas eléctricos, mecánicos y sanitarios, se pueden detectar problemas potenciales cuando aún se encuentran en papel y se pueden hacer las modificaciones pertinentes ANTES de efectuar compras, instalaciones y construcciones de gran valor.

La revisión del plan del establecimiento de alimentos se encuentra reconocida como un componente importante del programa de alimentos que permite que:

- los organismos reguladores aseguren que los establecimientos de alimentos se construyen o renuevan de acuerdo con el reglamento o normas actuales;
- la industria establezca un flujo de alimentos organizado y eficaz;
- los organismos reguladores eviten las infracciones al código antes de la construcción.

F. FDA Report on the Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Selected Institutional Foodservice, Restaurant, and Retail Food Store Facility Types [Informe de la FDA sobre la ocurrencia de los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos en las instalaciones seleccionadas de servicios de alimentos, restaurantes y establecimientos de venta de alimentos al por menor] (2004)

En 1998, la FDA comenzó un proyecto diseñado para determinar la incidencia de los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos de venta al por menor y los establecimientos de servicios de alimentos. Se realizaron inspecciones enfocadas en la incidencia de factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos en establecimientos a través de los Estados Unidos. Los resultados de este proyecto están publicados en *Report of the FDA Retail Food Program Database of Foodborne Illness Risk Factors [Informe de la base de datos de factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos del Programa de Alimentos para la Venta al por Menor de la FDA]* del año 2000, conocido comúnmente como el "Informe de referencia de la FDA". Puede obtener el informe de referencia de la FDA a través del siguiente sitio web:

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessandRiskFactorReduction/RetailFoodRiskFactorStudies/ucm123544.htm> . Se repitió el proyecto de recolección de datos en el 2003 y los resultados están publicados en *FDA Report on the Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Selected Institutional Foodservice, Restaurant, and Retail Food Store Facility Types [Informe de la FDA sobre la incidencia de los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos en las instalaciones seleccionadas de servicios de alimentos, restaurantes y establecimientos de venta de alimentos al por menor] (2004)*. Puede obtener el este segundo informe de referencia de la FDA a través del siguiente sitio web:

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessandRiskFactorReduction/RetailFoodRiskFactorStudies/ucm089696.htm> . Se planea un proyecto adicional de recopilación de datos para el año 2008.

G. Growing Sprouts in a Retail Food Establishment [Crecimiento de brotes en un establecimiento de alimentos al por menor]

Este documento se encuentra disponible en el siguiente sitio web <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetablesJuices/ucm078758.htm> . Entre enero de 1996 y diciembre de 2003, hubo 25 brotes informados asociados a semillas germinadas crudas o levemente cocidas en los Estados Unidos. Hasta ahora no se ha demostrado ningún tratamiento que elimine completamente a los agentes patógenos de semillas o brotes sin afectar la germinación o la producción, por lo tanto, se usa una combinación de factores para eliminar y controlar los agentes patógenos potenciales y garantizar un alimento seguro listo para su consumo. En las semillas y granos que se cultivan usando Buenas prácticas agrícolas (BPA); que se condicionan, transportan y almacenan de acuerdo con dichas prácticas; disminuye el potencial de la semilla en convertirse en una fuente de contaminación. Las mejores prácticas industriales sobre semillas para germinar en la venta al por menor ayudan a asegurar que no ocurra más contaminación y que se tomen medidas de precaución para evitar que proliferen altos niveles de bacterias en las semillas o brotes. Las semillas para germinar o los brotes deben recibir un tratamiento químico de desinfección que se haya aprobado por la EPA para la reducción de agentes patógenos. Se han aprobado otros tratamientos tales como la irradiación de las semillas [21 CFR 179.26(b)(10)]. Debido a que no se conocen tratamientos que eliminen los agentes patógenos por completo sin afectar de manera adversa la germinación o la producción, resulta necesario realizar una prueba microbiana del agua de irrigación usada en el proceso de germinación, con el objetivo de verificar que no haya presencia de agentes patógenos. Los brotes crudos se consideran como alimentos potencialmente peligrosos (PHF), control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos (TCS) y por esto requieren refrigeración.

- H.     Advisories for Retail Processing with Proper Controls and Variances for Product Safety [Advertencias para el procesamiento de ventas al por menor con controles adecuados y permisos de desviación por la seguridad del producto]

Estos documentos están disponibles para su compra a un costo mínimo desde la Asociación de Funcionarios de Medicamentos y Alimentos (AFDO) en el sitio web <http://www.afdo.org/afdo/publication/index.cfm>. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) financió estas guías a través de University of Florida en colaboración con Florida A&M University y la Asociación de Funcionarios de Medicamentos y Alimentos, y fueron desarrolladas por expertos del ámbito académico, de las áreas reguladoras e industriales. Nueve guías ayudan al personal de venta al por menor y regulador a comprender los controles de seguridad de alimentos para implementarlos en establecimientos de venta al por menor de alimentos y operaciones de servicio de alimentos con el fin de procesar y vender alimentos seguros. Asimismo, se pueden usar como una referencia al revisar o solicitar un permiso de desviación y un plan HACCP, de ser necesario, para el procesamiento de venta al por menor de carne de res deshidratada; salchichas ahumadas o curadas; jamón ahumado o curado; salchichas fermentadas y deshidratadas; frutas y verduras frescas y cortadas; jugo fresco; envasado de oxígeno reducido (ROP, por sus siglas en inglés), pescados y mariscos ahumados y sushi.

Cada guía proporciona una definición de términos, un diagrama de flujo y una lista de verificación detallada para las operaciones, entre ellas la recepción, el almacenamiento de alimentos, la preparación y la exhibición. La información contenida en los apéndices ayuda a identificar los peligros específicos de la seguridad de los alimentos asociados a ese producto, las calibraciones necesarias para los equipos, el etiquetado de los productos, el mantenimiento de registros recomendado con hojas de registro de muestra y una lista POE de verificación diaria. Las fuentes fidedignas también se nombran como “Fish and Fishery Products Hazards & Controls Guidance [Manual de controles y peligros de productos pesqueros y piscícolas]” de la FDA y 21 CFR 101 para los requisitos de etiquetado.

Estas guías no pretenden reemplazar ni duplicar el reglamento existente dentro de las jurisdicciones de la autoridad reguladora o del establecimiento de alimentos, sino que ofrecen información y referencias para lograr prácticas más uniformes.

I. Evaluation and Definition of Potentially Hazardous Foods [Evaluación y definición de alimentos potencialmente peligrosos]

*Este documento se encuentra disponible en el sitio web*

*<http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/ResearchAreas/SafePracticesforFoodProcesses/ucm094141.htm> . El Instituto de Tecnólogos en Alimentos (IFT, por sus siglas en inglés) elaboró y presentó este informe como parte de un contrato con la FDA. Contiene respuestas a varias interrogantes planteadas por la FDA sobre alimentos potencialmente peligrosos (PHF,) control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos (alimentos con TCS). El IFT revisó la evolución del término PHF y recomendó un cambio al control de tiempo y temperatura por la seguridad (TCS) de los alimentos así como un marco basado en la ciencia para la determinación de la eficacia de las tecnologías de procesamiento que producen alimentos de manera que no sean potencialmente peligrosos/sin TCS.*

*El Panel de expertos en ciencia y tecnología del IFT (IFT Science and Technology Expert Panel) revisó los dos protocolos usados por NSF International y la Asociación Estadounidense de Productos Horneados (American Baking Association) para determinar si un alimento es PHF y proponer un enfoque alternativo. El informe examina los factores intrínsecos como  $a_w$ , pH, potencial redox, antimicrobianos y microorganismos competitivos tanto naturales como incorporados, y factores extrínsecos como el envasado, atmósferas, condiciones de almacenamiento, etapas de procesamiento y tecnologías nuevas de preservación que influyen en la proliferación de microbios. El informe también analiza los peligros microbianos relacionados con el control de tiempo o temperatura de los alimentos por seguridad.*

*El IFT desarrolló un marco que se puede usar para definir si un alimento es PHF (alimento con TCS). Parte del marco incluye dos tablas que consideran interacción entre el pH y  $a_w$  en un alimento, ya sea si el alimento está crudo, termotratado o si está envasado. Si se requiere la evaluación de productos, se discute la aplicación de pruebas de provocación microbiológicas (estudios de inoculación) junto con programas de modelado de agentes patógenos y reformulación de los alimentos. Este informe cuenta con una lista de referencia exhaustiva.*

- J. Guía de la Comisión para la Igualdad de Oportunidades de Empleo de Estados Unidos (EEOC, Equal Employment Opportunity Commission) , “How to Comply with the Americans with Disabilities Act: A Guide for Restaurants and Other Food Service Employers”[“Cómo cumplir con la Ley Estadounidense con Discapacidades; una guía para restaurantes y otros empleadores de servicios alimentarios”], 28 de octubre de 2004.

La guía se diseñó para colaborar con los empleadores de restaurantes y otros servicios de alimentos en el cumplimiento de las disposiciones de empleos de la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (ADA). La EEOC trabajó exhaustivamente con la Administración de Medicamentos y Alimentos en el desarrollo de esta nueva publicación.

Se encuentra disponible en [http://www.eeoc.gov/facts/restaurant\\_guide.html](http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide.html), [http://www.eeoc.gov/facts/restaurant\\_guide\\_summary.html](http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide_summary.html) y [www.fda.gov](http://www.fda.gov), y cubre temas como la manera en que las disposiciones del Código de alimentos de la FDA, sobre la restricción y exclusión de los empleados enfermos, interactúa con los requisitos de la ADA; los tipos de dependencias razonables, como por ejemplo el uso de los animales de servicio; y lo que un empleador debe hacer en caso de que se complete una acusación por discriminación contra la empresa del mismo.

El título I de la ADA prohíbe la discriminación en el empleo contra las personas con discapacidades en el sector privado y los gobiernos estatales y locales, y las prohibiciones de la Ley de Rehabilitación contra la discriminación por discapacidad en el gobierno federal. La EEOC aplica el Título VII de la Ley de Derechos Civiles de 1964, que prohíbe la discriminación en el empleo basada en la raza, color, religión, sexo y origen nacional; la Ley contra la Discriminación por Edad en el Empleo, que prohíbe la discriminación contra las personas mayores de 40 años; la Ley de Igualdad Salarial; y secciones de la Ley de Derechos Civiles de 1991.

- K. Guidance for Retail Facilities Regarding Beef Grinding Logs Tracking Supplier Information [Guía para las instalaciones de venta al por menor con respecto a la información de seguimiento del proveedor de los registros de molido de carne de res]

Este documento se puede encontrar en el sitio web como “Compliance Guidelines for Establishments on the FSIS Microbiological Testing Program and Other Verification Activities for *Escherichia coli* O157:H7” [Cumplimiento de pautas por parte de los establecimientos del Programa de Pruebas Microbiológicas de FSIS y otras actividades de verificación de *Escherichia coli* O157:H7” en <http://www.fsis.usda.gov/oppde/rdad/fsisdirectives/10.010.1.pdf>. El 7 de octubre de 2002, el USDA y el FSIS publicaron un Aviso del Registro Federal (67 FR 62332) titulado *E. coli* O157:H7 Contamination of Beef Products [Contaminación de productos de carne de res por *E. coli* O157:H7], que se encuentra disponible en [http://frwebgate.access.gpo.gov/cgi-bin/getdoc.cgi?dbname=2002\\_register&docid=02-25504-filed.pdf](http://frwebgate.access.gpo.gov/cgi-bin/getdoc.cgi?dbname=2002_register&docid=02-25504-filed.pdf). En este aviso el organismo analiza sus puntos de vista sobre la aplicación del reglamento del Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) con respecto a la contaminación por *Escherichia coli* (*E. coli*) O157:H7.

El USDA y el FSIS anunciaron que existen suficientes datos científicos nuevos sobre una mayor prevalencia de *E. coli* O157:H7 en vacunos vivos que se dirigen al matadero y sobre su impacto en la salud pública; en vista de dichos datos se requiere que todos los establecimientos que elaboran productos de carne de res crudos evalúen nuevamente sus planes HACCP.

El USDA y el FSIS tienen una preocupación particular por la capacidad de los establecimientos de efectuar una trazabilidad rápida y adecuada del producto contaminado con *E. coli* O157:H7 que se encuentra en el comercio hasta su fuente y su retiro del comercio. En marzo de 2004 el organismo emitió “FSIS Directive 10,010.1; revision 1, Microbiological Testing Program and Other Verification Activities for *Escherichia coli* O157:H7 in Raw Ground Beef Products and Raw Ground Beef Components and Beef Patty Components” [“Directriz de FSIS 10,010.1; revision 1, Programa de pruebas microbiológicas y otras actividades de verificación de *Escherichia coli* O157:H7 en productos crudos de carne molida de res, componentes crudos de carne molida de res y componentes de hamburguesas de carne de res”] que está disponible en [http://frwebgate.access.gpo.gov/cgi-bin/getdoc.cgi?dbname=2002\\_register&docid=02-25504-filed.pdf](http://frwebgate.access.gpo.gov/cgi-bin/getdoc.cgi?dbname=2002_register&docid=02-25504-filed.pdf). En esta directriz, el organismo indicó que, con vigencia a partir del 17 de mayo de 2004, conduciría pruebas de verificación microbiológica y muestreo de *E. coli* O157:H7 en productos de carne molida de res en establecimientos, instalaciones de venta al por menor e instalaciones de importación que están sometidas a inspecciones federales. Algunos de los productos de los que probablemente se tomarán muestras y a los que se les realizarán pruebas en instalaciones de venta al por menor son:

- productos de carne molida de res producidos de filetes y carne asada para venta al por menor;
- elaboración de cortes derivados a la venta al por menor;

- la carne molida de res que se elabora en establecimientos de venta al por menor por medio de la mezcla de cortes hechos en la tienda y cortes provenientes de establecimientos sometidos a inspecciones federales;
- carne molida de res irradiada mezclada con carne o aves no irradiadas.

Para facilitar la trazabilidad de los productos y cumplir con los requisitos reguladores, el USDA y el FSIS esperan que las instalaciones de venta al por menor así como los establecimientos sometidos a inspecciones federales mantengan y proporcionen al FSIS acceso a todos los registros correspondientes asociados al material fuente que se usa para los productos de carne molida de res. En los casos en que el USDA y el FSIS identifique *E. coli* O157:H7 en productos de carne molida de res y se requiera el retiro de dichos productos, se facilitarán registros de molido para identificar la fuente del producto y restringir el campo de retiro.

La siguiente información es adecuada para cumplir con los requisitos de transacción federal:

- El nombre o la descripción de los artículos comprados o recibidos.
- El nombre, la dirección y el número de establecimiento del vendedor de los artículos comprados o recibidos.
- El proveedor de números de lote y fechas de producción de los artículos comprados o recibidos.
- Cualquier otra información que sea útil para el retiro rápido del producto adulterado del mercado o comercio.

*Además de las referencias citadas anteriormente, se listan otras referencias que también proporcionan información:*

1. Ley Federal de Inspección de la Carne (21 U.S.C. Sec. 642).
  2. Título 9 del Código de Reglamento Federal, sección 320.1 Records required to be kept [Registros que se deben conservar].
2. Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos, 13 de abril de 2004, [Compliance Guidelines for Establishments on the FSIS Microbiological Testing Program and Other Verification Activities for \*Escherichia coli\* O157:H7](#) [Cumplimiento de pautas por parte de los establecimientos del Programa de Pruebas Microbiológicas de FSIS y otras actividades de verificación de *Escherichia coli* O157:H7]

[http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/fsisdirectives/10010\\_1/ecolio157h7dirguid4-13-04.pdf](http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/fsisdirectives/10010_1/ecolio157h7dirguid4-13-04.pdf).

- L. Recommended Guidelines for Permanent Outdoor Cooking Establishments [Pautas recomendadas para los establecimientos de cocina al aire libre permanente], 2003

Este documento se encuentra disponible en <http://www.foodprotect.org/guides/> . Los establecimientos de cocina al aire libre permanente (POCE, por sus siglas en inglés) comprenden un amplio rango de instalaciones, desde las parrillas para barbacoas en los balnearios hasta los alimentos preparados en fogatas en ranchos de entretenimiento, como los asados de cerdo y los picnic playeros en que se cuecen almejas, y los servicios de alimentos con múltiples menús de los parques temáticos y de atracciones. Es fundamental que los requisitos de los equipos y las instalaciones físicas se basen en la revisión del menú con los ingredientes que se prepararán, cocinarán, mantendrán y servirán. Gran parte de estos POCE constituyen operaciones de gran riesgo, que implican una extensa preparación de ingredientes crudos: procesos como la cocción, mantenimiento de calor y frío, y recalentamiento de alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos). Estas pautas proporcionan los fundamentos en que se pueden basar las autoridades reguladores al momento de evaluar y permitir el funcionamiento de los establecimientos de cocina al aire libre permanente.

- M. Comprehensive Guidelines for Food Recovery Programs [Pautas integrales para los programas de recuperación de alimentos]

Los programas de recuperación de alimentos reúnen los alimentos de las producciones comerciales y los canales de distribución y los redistribuyen a las personas necesitadas. Las organizaciones públicas, privadas y sin fines de lucro realizan acciones para recuperar los alimentos a nivel nacional. El objetivo principal de los programas de recuperación de alimentos es reunir alimentos saludables y seguros donados de fuentes comerciales, con el objetivo de acabar con el hambre de los desamparados.

Con el apoyo de ambos partidos, el Congreso aprobó la Ley del Buen Samaritano de Bill Emerson en 1996. La ley se diseñó para promover la donación de alimentos y abarrotos a las organizaciones sin fines de lucro, como los refugios para los desamparados, comedores de beneficencia e iglesias que distribuyen los alimentos a las personas necesitadas. La Ley del Buen Samaritano de Bill Emerson favorece la recuperación de alimentos al limitar la responsabilidad de los donantes sólo a situaciones donde existe una grave negligencia o una falta intencional.

Las *Pautas* tienen como objetivo ser una guía para aquellos que quieren participar como donantes en los programas de recuperación de alimentos y operaciones receptoras, como también para aquellas personas como los reguladores o inspectores pares que se encargan de supervisar el cumplimiento de los estándares.

Las *Pautas* también guían en la implementación de programas de recuperación de alimentos, en las formas de contribuir con estos programas, en la elección de los socios adecuados y en el establecimiento de las bases para un programa exitoso. Esto implica las disposiciones de seguridad de los alimentos en conjunto con el Código de alimentos de la FDA, las pautas para supervisar los programas de recuperación de alimentos y el manejo de las donaciones de animales de caza. Para mantener de forma simple los registros, las *Pautas* contienen formularios sencillos diseñados para facilitar la gestión de diversos aspectos de los programas de recuperación de alimentos.

Para obtener mayor información, consulte *Comprehensive Guidelines for Food Recovery Programs [Pautas integrales para los programas de recuperación de alimentos]* disponible a través del sitio Web de la Conferencia para la Protección de Alimentos en <http://www.foodprotect.org/guides/>

N. Retail Food Protection Program Information Manual. [Manual de Información del Programa de Protección de Alimentos de Venta al por Menor]: Storage and Handling of Tomatoes, 2007 [Almacenamiento y manipulación de tomates].

Se puede acceder a este documento en el siguiente sitio Web:

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113843.htm>.

**The Retail Food Protection Program Information Manual, Storage and Handling of Tomatoes** [Manual de información del programa, protección de alimentos de venta al por menor, almacenamiento y manipulación de tomates]; este manual proporciona las prácticas seguras acerca del almacenamiento y manipulación de los tomates picados y los criterios adicionales que incorporan a los tomates picados en la definición de alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos) en el Código de alimentos de 2005. Históricamente, las frutas y verduras crudas se han considerado como alimentos no PHF (alimentos no TCS), salvo que estuvieran implicados epidemiológicamente en brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y que puedan fomentar el crecimiento de bacterias patógenas en la ausencia de un control de temperatura. Desde 1990, se han asociado a diferentes variedades de tomates al menos 12 brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos a nivel de estados. Desde el año 1998 hasta 2006, los brotes asociados con los tomates representaron el 17% de los brotes relacionados con frutas y verduras que se reportaron a la FDA. La *salmonella* ha sido el agente patógeno de preocupación asociado en gran parte con los brotes en los tomates. Se proporcionan recomendaciones para prevenir la contaminación en las instalaciones de alimentos y en las tiendas de venta al por menor de alimentos y para reducir el crecimiento de bacterias patógenas cuando ya se ha producido la contaminación de tomates frescos (sin importar la ubicación donde se produjo la contaminación).

O. Retail Food Protection Program Information Manual: Recommendations to Food Establishments for Serving or Selling Cut Leafy Greens [Manual de Información del Programa de Protección de Alimentos de Venta al por Menor: Recomendaciones para establecimientos de alimentos en el servicio o venta de hortalizas verdes picadas].

Este documento se encuentra disponible en: <http://www.fda.gov/RetailFoodProtection>.

Tras el seguimiento a 24 brotes a nivel de estados entre 1998 y 2008, las hortalizas verdes picadas se incorporaron a la definición de los alimentos potencialmente peligrosos que requieren un control de tiempo y temperatura por seguridad (TCS, por sus siglas en inglés). El término utilizado en la definición comprende una variedad de lechugas y hortalizas verdes picadas. Los productos agrícolas crudos (RAC, por sus siglas en inglés) que no se procesan o se cortan en el lugar, se excluyen de la definición de hortalizas verdes picadas. Las hierbas como el cilantro o perejil tampoco se consideran como hortalizas verdes picadas. El pH, la actividad del agua, la humedad disponible y los nutrientes de las hortalizas verdes picadas, fomentan el crecimiento de agentes patógenos que se transmiten por los alimentos y la refrigeración a 41 °F (5 °C) o menos, inhibe el crecimiento y elimina gradualmente algunos agentes patógenos como *E. coli* O157:H7. La *Salmonella*, *E. coli* O157:H7 y *Listeria monocytogenes*, una vez que se adhieren a la superficie o se internan en las superficies de las hortalizas verdes picadas, se eliminan sólo a través de desinfectantes químicos. Se incluye en este documento las instrucciones para la manipulación de las hortalizas verdes durante la compra y recepción, almacenamiento, manejo de las frutas y verduras crudas por parte de los empleados que manipulan alimentos, lavado de las frutas y verduras crudas, preparación y exhibición para la venta o servicio.

P. Employee Health and Personal Hygiene Handbook [Manual de salud e higiene personal de empleados].

Este documento se encuentra disponible en:

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113827.htm> .

El **Manual de salud e higiene personal de empleados** se desarrolló para fomentar las prácticas y conductas que pueden ayudar a prevenir a los empleados que manipulan alimentos a propagar agentes patógenos a través de los alimentos. La información se proporciona en un formato de preguntas y respuestas e incluye referencias rápidas a formularios y tablas que pueden ser útiles para los establecimientos de servicios de alimentos, de venta de alimentos de venta al por menor y para la comunidad de la salud pública, cuando capacitan a personal y abordan temáticas de higiene y salud de los empleados. Este manual destaca una combinación de tres intervenciones que pueden ser eficaces en la prevención de la transmisión de virus y bacterias transmitidas por los alimentos en los establecimientos de alimentos. Estas intervenciones incluyen: (a) la restricción o exclusión del trabajo con alimentos a los empleados que manipulan alimentos y se encuentran enfermos; (b) la realización de procedimientos apropiados de lavado de manos; y (c) la eliminación del contacto a mano descubierta con alimentos que estén listos para su consumo (RTE, por sus siglas en inglés). El uso simultáneo de cada intervención ayudará a prevenir la transmisión de virus, bacterias y oquistes de protozoos de los empleados a los consumidores a través de alimentos contaminados. **Tenga en consideración que las recomendaciones no se pueden interpretar como un dictamen médico o instrucciones para diagnosticar una afección. La persona a cargo y el empleado que manipula alimentos siempre debe buscar atención médica profesional según corresponda la situación.**

Q. Risk Assessment Process and Spreadsheet to Redesignate Food Code Provisions [Proceso de evaluación de riesgos y tabla para redesignar las disposiciones del Código de alimentos].

Estos documentos se pueden encontrar en: <http://www.fda.gov/RetailFoodProtection>.

La FDA desarrolló un conjunto de definiciones y un proceso de evaluación de riesgos cualitativos para redesignar las disposiciones del Código de alimentos y trabajar con el Comité de Artículos Críticos CFP de las partes interesadas para intercambiar opiniones. Se cambiaron los términos "crítico" y "no crítico" de las designaciones de riesgos a "artículo prioritario", "artículo prioritario básico" y "artículo fundamental", para vincular las disposiciones con los riesgos asociados a las lesiones o enfermedades transmitidas por los alimentos. El método utilizado se describe en "**Risk Assessment Process to Redesignate Food Code Provisions**" [Proceso de evaluación de riesgos para redesignar las disposiciones del Código de alimentos] y el proceso de toma de decisiones se registró en una hoja de cálculo Excel para una mayor transparencia. El proceso de toma de decisiones sobre la evaluación de riesgos que se explica en las instrucciones, señala los fundamentos científicos que se usaron para cada redesignación. Es coherente internamente y con las publicaciones revisadas por los pares.

El proceso consideró los riesgos generales y específicos que pretende abordar cada disposición. La primera designación de riesgos se basó en las definiciones de “artículo prioritario”, “artículo prioritario básico” y “artículo fundamental”, con el fin de mostrar directamente cómo la disposición eliminó, previno o redujo, a un nivel aceptable, los riesgos asociados con enfermedades o lesiones transmitidas por los alimentos. Para mejorar aun más la designación, se examinó también la virulencia y gravedad del riesgo en ausencia de un control. También se consideraron factores asociados (como los factores contaminantes, factores de proliferación y amplificación, factores de supervivencia y métodos de preparación), identificados en los brotes transmitidos por los alimentos que se informaron a los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. La designación sobre los riesgos se reevaluó en términos de cumplir la definición, las características de los posibles riesgos, el tamaño y la cantidad de brotes provocados por un riesgo, en conjunto con la no aplicación de la disposición de este Código y los factores asociados. La determinación final se basó en el término que definía de mejor forma tal disposición y tomándose en cuenta la gravedad e infectividad del riesgo. En la hoja de cálculo se incluyen más comentarios y referencias para explicar o fomentar esta determinación.

R. Parameters for Determining Inoculated Pack/Challenge Study Protocols  
[Parámetros para determinar los protocolos del grupo inoculado/estudio de desafío].

El Comité Nacional Consultivo en Criterios Microbiológicos para Alimentos de los Estados Unidos (NACMCF, por sus siglas en inglés), en respuesta a las preguntas planteadas por la FDA, desarrolló pautas para realizar estudios de provocación sobre la inhibición de crecimiento de agentes patógenos y estudios de inactivación en varios tipos de alimentos. Las pautas se encuentran disponibles en:  
[http://www.fsis.usda.gov/PDF/NACMCF\\_Inoculated\\_Pack\\_2009F.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/NACMCF_Inoculated_Pack_2009F.pdf)

Este documento se creó para ser utilizado en la industria de los alimentos, además de los procesadores de alimentos, operadores de servicio de alimentos y vendedores de venta al por menor de alimentos; reguladores de seguridad de alimentos estatales y locales; funcionarios de la salud pública; laboratorios de análisis de alimentos y las autoridades de procesos. Este documento se enfocó y limitó a la inactivación bacteriana e inhibición del crecimiento, y no entrega recomendaciones específicas con respecto a la salud pública. El Comité Nacional Consultivo en Criterios Microbiológicos para Alimentos de los Estados Unidos concluyó que los estudios de desafío se deben diseñar en consideración con los avances más actuales en metodologías, con la postura actual sobre los agentes patógenos de preocupación y con la comprensión de las condiciones de preparación, variabilidad y almacenamiento de los alimentos. Los estudios se deben completar y evaluar bajo la orientación de un microbiólogo experto y en un laboratorio calificado y deben incluir análisis de datos y un diseño estadístico apropiado.

Este documento proporciona pautas sobre la elección de los microorganismos a estudiar, la preparación y nivel del inóculo, métodos de inoculación, temperatura y tiempo de incubación, consideraciones de muestreo e interpretación de los resultados de los estudios. También se dan ejemplos de estudios de inactivación e inhibición de crecimiento que se diseñaron adecuadamente. El informe del Comité Nacional Consultivo en Criterios Microbiológicos para Alimentos de los Estados Unidos también proporciona, con tablas y apéndices, las fuentes de los métodos de laboratorios aceptados, las consideraciones para seleccionar un laboratorio, los agentes patógenos de preocupación con métodos de control para las diferentes categorías de productos alimenticios, las definiciones relevantes del Código de alimentos y las listas de verificación de los productos alimenticios que ponen a prueba al protocolo. Además, señala la experiencia mínima recomendada para diseñar, realizar y evaluar los estudios microbiológicos; los potenciales agentes patógenos de preocupación para estudios de crecimientos basados en el pH y  $a_w$ ; los ejemplos de modelos de inactivación y crecimiento matemático y su aplicación en diferentes alimentos; los rangos de crecimiento de agentes patógenos usados en programas de modelado de agentes patógenos y en ComBase; y los límites de crecimiento cuando otras condiciones están casi óptimas.

#### **4. PAUTAS DE DEFENSA DE LOS ALIMENTOS DESDE LA FUENTE DE ORIGEN HASTA LA MESA**

A continuación, se señala un resumen con los recursos disponibles acerca de la defensa de los alimentos que puede ser de interés para la comunidad de los alimentos a nivel de venta al por menor o de servicio. La lista de a continuación no abarca todos los aspectos. Contiene vínculos de publicaciones de agencias reguladoras federales (principalmente de la FDA, CDC y USDA) y sectores de la industria, cuya información puede ser de interés para los reguladores, industria y consumidores. La responsabilidad de actualizar los sitios Web recae en las organizaciones indicadas, que se encuentran actualizadas hasta el Código de alimentos impreso de 2005.

##### **Publicaciones de la FDA:**

Estos documentos guías identifican los tipos de medidas preventivas que pueden tomar los establecimientos de alimentos y los operadores de procesamiento de alimentos para minimizar el riesgo de que los alimentos puedan ser objeto de manipulación indebida o de otras acciones malintencionadas, delictivas o terroristas.

- **Retail Food Stores and Food Service Establishments [Tiendas de venta al por menor de venta de alimentos y establecimientos de servicios de alimentos]: Food Security Preventive Measures Guidance [Orientación sobre medidas preventivas de seguridad de los alimentos]** en <http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/ucm082751.htm>

- **Food Producers, Processors, and Transporters [Productores, procesadores y transportistas de alimentos]: Food Security Preventive Measures Guidance [Orientación sobre medidas preventivas de seguridad de los alimentos]** en <http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/ucm083075.htm>
- **Dairy Farms, Bulk Milk Transporters, Bulk Milk Transfer Stations and Fluid Milk Processors Food Security Preventive Measures Guidance [Orientación sobre medidas preventivas de seguridad de los alimentos con respecto a las granjas lecheras, transportistas de leche a granel, estaciones de transferencia de leche a granel y procesadores de leche líquida]** en <http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/ucm083049.htm> .
- **Importers and Filers [Importadores e intermediarios]: Food Security Preventive Measures Guidance [Orientación sobre medidas preventivas de seguridad de los alimentos]** en: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/ucm078978.htm> .
- **Ley contra el Bioterrorismo de 2002** en: <http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/ucm148797.htm> .

#### Publicaciones del USDA:

- **Food Safety and Inspection Service (FSIS) Security Guidelines for Food Processors [Pautas de seguridad para los procesadores de alimentos del Servicio de Seguridad e Inspección de los alimentos (FSSI)]** en [http://www.fsis.usda.gov/Food\\_Defense\\_&\\_Emergency\\_Response/FSIS\\_Security\\_Guidelines\\_for\\_Food\\_Processors/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/FSIS_Security_Guidelines_for_Food_Processors/index.asp)
- **FSIS Guidelines “Keep America’s Food Safe” [Pautas FSIS “Mantenga seguros los alimentos en los Estados Unidos”]** en [http://www.fsis.usda.gov/Food\\_Defense\\_&\\_Emergency\\_Response/Keep\\_Americas\\_Food\\_Safe/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Keep_Americas_Food_Safe/index.asp) .

Esta guía se creó para ayudar a los transportistas, operadores de bodegas, distribuidores, de venta al por menor y trabajadores en restaurantes junto con mejoras en sus programas de seguridad, para proteger aun más el suministro de alimentos de la contaminación por actos delictuales o terroristas.

- **FSIS Safety and Security Guidelines for the Transportation and Distribution of Meat, Poultry and Egg Products [Pautas de seguridad de FSIS para el transporte y distribución de carnes, aves y productos derivados del huevo]** en: <http://www.fsis.usda.gov/OA/topics/transportguide.htm> .

Esta pauta contiene recomendaciones que garantizan la seguridad de los productos alimenticios en todas las etapas del proceso de distribución.

Para obtener más información sobre las publicaciones de las pautas de seguridad de los alimentos de FSIS, dirijase a la siguiente dirección Web <http://www.fsis.usda.gov>.

---

#### **Publicaciones de la industria:**

- **Asociación Nacional de Restaurantes (National Restaurant Association)**. La información para los restaurantes se puede encontrar en el sitio Web de la Asociación Nacional de Restaurantes en <http://www.restaurant.org>.
- El sitio Web con los recursos e información de seguridad de **Food Marketing Institute (FMI)** en <http://www.fmi.org/foodsafety/> permite el acceso a información y pautas de seguridad que apuntan específicamente a los vendedores de venta al por menor de alimentos.

---

#### **Pautas para responder ante emergencias de alimentos:**

- La información de preparación y respuesta ante una emergencia de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) se puede encontrar en <http://www.bt.cdc.gov/>.
- Publicación sobre emergencias de alimentos del Servicio de Alimentos y Nutrición perteneciente a USDA **Responding to a Food Recall [Respuesta a una llamada por una emergencia de alimentos]** en [http://www.fns.usda.gov/fns/food\\_foodsafety.htm](http://www.fns.usda.gov/fns/food_foodsafety.htm) .

Oficina de Operaciones de Emergencia de FDA al 301-443-1240 para productos regulados por la FDA y Centro de Servicio Técnico de FSIS al 1-800-233-3935 para productos regulados por el USDA.

---

**Pauta de seguridad de los alimentos y de emergencia de interés para las escuelas:**

- **A Biosecurity Checklist for School Foodservice: [Lista de verificación de bioseguridad para los servicios de alimentos de las escuelas] Developing a Biosecurity Management Plan [Desarrollo de un plan de gestión de bioseguridad].**

Este documento pertenece al Servicio de Alimentos y Nutrición del USDA y proporciona información para los jefes de servicios de alimentos de las escuelas. Se encuentra disponible en el sitio Web de Sistemas de Recursos de comidas sanas para las escuelas en

<http://schoolmeals.nal.usda.gov/Safety/FNSFoodSafety.htm>. El vínculo exacto de la lista de verificación es <http://healthymeals.nal.usda.gov/hsmrs/biosecurity.pdf> . Actualmente, la lista de verificación se encuentra disponible sólo en formato electrónico.

- **Publicación sobre emergencias de alimentos del Servicio de Alimentos y Nutrición perteneciente a USDA Emergency Readiness Plan [Plan de preparación para las emergencias]. A Guide for the School Foodservice Operation [Pauta para las operaciones de servicios de alimentos de las escuelas] en:**  
[http://healthymeals.nal.usda.gov/nal\\_display/index.php?info\\_center=14&tax\\_level=3&tax\\_subject=265&topic\\_id=1289&level3\\_id=5223](http://healthymeals.nal.usda.gov/nal_display/index.php?info_center=14&tax_level=3&tax_subject=265&topic_id=1289&level3_id=5223)

o en vínculo directo al documento:

<http://www.olemiss.edu/depts/nfsmi/information/e-readinessguide.pdf>

---

**Pautas de defensa de interés para los consumidores:**

- **Food Safety and Security: [Seguridad de los alimentos] What Consumers Need to Know [Lo que los consumidores deben saber], en**  
[http://www.fsis.usda.gov/OA/topics/foodsec\\_cons.htm](http://www.fsis.usda.gov/OA/topics/foodsec_cons.htm).
- **Food Tampering [Manipulación de los alimentos]: An Extra Ounce of Caution [Una onza extra de precaución], en**  
<http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm079137.htm>